

73



N^o 4

M

1789

*12
17
C*

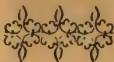
Della presente Edizione
v. Bibliot. degli Aut. Greci,
Latini Volgarizzati, vol. T. 3.
Degli Opuscoli Calogeriani,
pag. 461.

Di Lucio Columella v. il Fabu-
cio, nella Bibliotheca Latina
T. 1. pag. 404., et Pope Blount
in Censura Authorem, pag.
107.

Handwritten text in a cursive script, likely a historical document or letter. The text is written in dark ink on aged, slightly stained paper. The script is dense and flowing, characteristic of 17th or 18th-century handwriting. The text is arranged in several lines, with some words appearing to be in a different language or dialect, possibly Latin or a European vernacular. The overall appearance is that of a well-preserved but aged manuscript.

6. p
LVTIO GIUNIO
MODERATO COLVMELLA
DE L'AGRICOLTURA.
LIBRI XII.

TRATTATO DE GLI ALBERI
del medesimo, Tradotto nuouamente
di Latino in lingua Italiana per
Pietro Lauro Modenese.



n. 476.
I N V E N E T I A

Per Gironimo Caualcouo. 1559.

Ind. n. a n 44. 70

B



4-11-1900

TAVOLA DI TUTTE LE COSE

NE LA PRESENTE OPERA

comprese, che siano degne di esser conosciute oue A lettera significa la prima facciata, e B la seconda.

A Conoscere qñ uogliono		Argilla	58. a
fuggire le api.	175. a	Argite	47. b
Acqua buona	11. b	Argo naue tramonta.	198. a
Acqua piouana è ottima	11. b	Aria sano e à campi vtilissimo	9. a
Acero	166. b	Armoracia	222. a
Adoreo specie di grão	35. a	Artefice de l'oglio	243. b
A far torn. uiue le api	174. b	Arturo	197. b
A far acchetare le api, che non combattono	173. b	Asfalto	120. a
Africano aglio	209. a	Asino asinino	132. b
Africane galline	148. b	Attorre fattore	19. a
Aglio	208. b	Atto	89. a
Agnà che significa	89. a	A trasportare tutte le piante	258. a
Agricoltori	1. b	A trouare gli vschiami de le api saluatiche	171. b
A inestare gli alberi per tempo	260. b	A tempo de la bruma non si coltiua la uite	252. b
Amarantho	186. a	Auara uite	47. b
Amethisto	47. a	Auena si semina	33. a
Aminea vua	45. b	Auriga tramota	203. a
Andromeda	201. b		
Ancto	208. a	A gni	13. a
Animali d'acqua	165. a	B arile	231. b
Anitri	162. a	Batti herba che si semina	223. b
Apiana vua	234. b	Bictola	211. b
Api	168. a	Bouile	13. b
Apio	210. b	Bracia de le vite	78. b
Apireno	290. a	Buoi quali si eleggano	111. a
Arare la secōda fiata	24. b		
Arator buono	19. a	A nale	243. a
Arbustiuo	251. b	C andelle de seuo	42. b
Arbusto	252. b		
Arbutto	292. a		

T A V O L A

Candida lattuca	209. a	Castalda	202. a
Cane di villa	147. a	Castanetto	87. b
Cani si mettono al coito se		Castaldo cõe si elegga	16. b
nodriscano, & nomano		Castransi la pecore	198. b
147. a		Cauai come se ingrassano	
Cani di piu maniere	145. b	prima che montino le caual	
Canape	32. b	le	125. a
Canicola appare	277. b	Caualle come partoriscono	
Canterio	72. b	mascoli	125. b
Cane da pecore	146. b	Cece	33. a
Cātina come si faccia	14. a	Cece Arietino	32. b
Canna	82. a	Celle cioè stanze	13. b
Canetto	87. a	Cenacoli	13. a
Calisto stella tramonta		Centauria	89. b
197. a		Centauro appare	199. b
Campo	26. a	Cera di quai fiori si faccia, &	
Cāpo i forma di conio	91. a	in che modo	181. a
Cāpo alla terra uicino è cõ-		Che i colombi non fugano	
modissimo	8. a	156. b	
Caolo si semina	185. a	Che i pecorili non siano da	
Caparo	184. b	serpi molestati	137. a
Caparo ottimo	241. a	Che i toppi non nuocano a	
Capitato porro	185. b	le uiti	256. b
Capitate viti	96. a	Che le uiti non patiscano da	
Capo di uite	54. a	formiche ne dal carbon-	
Caponi non bene castrati		chio	256. b
148. b		Che il carbonchio non of-	
Capre inferme come si me-		fenda le uiti	256. b
dicano	141. b	Che la uite non sia da la uol	
Capreolo feramento	212. a	uola uerme offesa	257. a
Capre partoriscono	140. b	Che le pecore non si pellino	
Capra stella tramonta	205. b	136. b	
Capigliatura de semi	185. b	Che le uue non siano man-	
Carbonchio	35. a	giate da gli uccelli	154. b
Carpeno	102. a	Cicogna che significa	60. b
Casa da uilla	13. a	Cinara si semina	187. a
Casiope tramonta	204. a	Cipola A scalonia & pom-	
Caso Gallico	248. a	peana	222. a

TAVOLA

Chioui	119.2	Concorso de mercati	3.b
Chioui di pecore	139.2	Conche di ferro	245.b
Cierchia	32.b	Confiligine	115.2
Cithiso si semina	109.2	Corba	194.2
Cherefilo	184.b	Corbette	245.b
code de cani si castrão	147.b	Coriandro si semina	210.2
Colle	21.2	Cornelio Celso	7.a
Colore de colombe	156.b	Corne	212.2
re	156.b	Corona	183.a
Colore de campi	22.b	Corona stella appare	203.b
Coltiuare	21.b	Corona stella tramonta	201.2
Cõe si cõserua il caso	142.2	Cotogni	235.2
Come si dispongono i buoi	23.b	Cortinale oue si fa il uin cor	14.b
ne l'arare	23.b	to	197.b
Come si gouernano i buoi	24.a	Cratere stella appare	197.b
uenuti la l'opra	24.a	Cretosa terra	58.a
Come si allieua il palmite	80.b	Creta cimolia	120.b
detto guardiano	80.b	Crustumini peri	107.2
Come si faccia il uino dolce	231.2	Cucina	13.2
231.2	231.2	Cucchiaro	228.b
Come le formiche non of-	256.b	Cucumero	189.2
fendino le uiti	256.b	Cunila bubula	118.2
Cõe fassi l'acquarello	234.b	Cuniladetta satureia	168.b
234.b	234.b	Curio dentato	10.a
Come s'ingrassano i colom-	155.b	Cuoprire	224.2
bi saluaticchi	155.b	Cura del uignale per' tutto'l	terzo, & quarto libro.
Come sanasi il bue che si co-	102.b	Cura de buo	113.2
rica	102.b		
Come si pongano le piante	106.a		
106.a	106.a		
Come si batte il grano	41.b		
41.b	41.b		
Come si comprende se la ui-	51.b	Attili	45.2
te è fertile	51.b	D Decēmodie	245.b
Come si poda la uite	83.a	Defrutto	227.2
83.a	83.a	Delfino tramonta	196.2
Conditura de cotogni	235.2	Democrito	214.b
235.2	235.2	Diabete	54.2
Conditure	221.2	Diafi à pecore il sale	115.2
Cõditure de uarie cõsi	221.2	Dispeulieri	219.2
221.2	221.2		
condotti d'acqua à sciuare	27.2		
27.2	27.2		
i campi	27.2		

TAVOLA

Diuidasi il vignale in piu parti	75. b	Fieno come si taglia	41. a
Dogli si impecciano	226. a	Fieno Greco	33. a
Dolo mendefio	213. a	Fior de uino	232. a
Donna che ha i suoi mesi		Focaneo pampineo	79. b
nuoce à i fruti, & a le tenere piante	211. a	Forma del campo rotondo è di tre cantoni	91. b
Dracontio	47. b	Forma è parti del giugero	91. b
Duramenti	77. b	Forma del campo di meglio cerchio è maggiore	92. a
E Mpiastrar che significa à contadini	108. b	Forma del toro	121. b
Eritthonio	167. b	Forma del campo triangolare	91. b
Euhemero	167. b	Forma de la uacca, cõgion- tione, pto, è pastura	121. b
Euoro.	197. b	Formento cresce nel grano- io	42. a
Eutronio	67. b	Formento si semina	28. a
F Aba	30. b	Fossa d'uliuo	258. a
Faba se si debbe herpicare	30. b	Fosse de alberi	105. b
Falcete	82. b	Frisonidi	167. b
Falce è sua figura	81. a	Fruttice	249. a
Fare legne	11. b	Fruttuario	13. a
Farfalle s'uccidono	178. a	Fumario, cioè camino	15. a
Farro	117. a	Fuligine	214. a
Farragine	34. a	Fusti di cipole	243. b
Fasolo si semina	30. b		
Fauali	31. b	G Alatico orzo	29. b
Fauonio	205. a	Gallo quale esser deb- ba	149. b
Fermentare la terra	21. b	Galline biache son men buo- ne	149. a
Fialoni coperti	200. b	Gallinaria isola	148. b
Fico quãdo si pianta	106. a	Galline meleagride	148. b
Fichi tardiui	259. b	Galline de piu generatio- ne	148. b
Fichi sechi	223. b	Gemella uite	45. b
Fichi di piu gnatione	106. a		
Fiato de serpi à cui nuo- ce	253. b		
Fidicula tramonta	197. a		

TAVOLA

Generatioſi de api	168. a	Hippomane	124. b
Gefſti d huomini effemina- ti	3. a	I ncalma arditamente	
Giogo	72. b	195. a	
Giaia è petruccia	58. a	Il caſtaldo non ſia letterato	
Gioua la uia commoda à la villa	8. b	cioè idiota	17. a
Giugero con quante opere ſi lauora	34. b	Inditij di terra da formen- to	22. b
Giugero con quanti mozz ſi ſemina	36. a	Infermita d'occhi	121. a
Giulio attico	7. a	Infermita de mule è ſuoi ri- medi	131. a
Giulto Grecino	7. a	Infermita de la lègua	116. b
Giumenti	125. a	Inerticola uite	47. a
Gramigna eſtirparſi	70. a	Ineſti di uarie määere	107. b
Granai	217. a	Ineſtare alberi	107. b
Granaio pendente	24. b	Ineſto de uiti	83. b
Granati pomi	237. a	Intibo, ſi ſemina	210. a
Granati pomi cõe ſi conſer- uano, & faſſeno uino	237. a	Intibo ſi condiſce	222. a
Greche, è Tarentine peco- re	136. b	Inula ſi ſemina	208. b
Gremie legano	153. a	Inſtitutione di matrimonio	
Groſſi de fichi	159. b	215. a	
Guardi la uite verſo orien- te	252. a	Italia onde ſi noma	111. a
H alcioni	197. b	A terra co'l ſapore ſi co- noſce	23. a
Halicaſtro	26. b	Lattuca	108. a
Helueole uiti	47. a	Latte agro come ſi fa	221. a
Heluenacie uiti	47. a	Lattuche di piu generatio- ni	209. b
Herba perſonata	120. a	Legumi di piu maniere	26. b
Herba ſanguinale	139. b	Legumi ſi ſeminano	26. b
Herba ſantonica	123. b	Legumi che ingraſſano i cã- pi	37. a
Herpicare	198. a	Legumi che offendono i cã- pi	37. a
Hiacintho	186. a	Lente ſi ſemina	31. b
Higinio	7. a	Lepidio ſi ſemina	206. b
Hinuo cioè puledro	130. a	Libro e libera Dei	225. b

T A V O L A

Libra gramonta	199. a	Modo di fare il caso	147. a
Liciniai giugeri	10. a	Modo di spampinare	96. b
Lino	32. a	Modo ottimo di piantare	
Longhezza de palmiti	81. a	63. b	
Luna sotterra	209. a	Mole	243. a
Luoghi pendenti	40. a	Monte	21. a
Luoghi fabbionosi come si		Monte arasi à trauerfo	25. b
letamano	39. a	Montoni	133. a
Luogo secco	86. b	Montare	154. b
Lupino	26. a	Mõtone senza corne	133. b
Lusioriosa uite	77. a	Morchia	38. a
		Morchia à l'oglio	242. b
Acilenza & infermita di		Mosto lissiuo	231. a
Mule come si sana	131. a	Mosto come si fa	231. b
Machina	121. a	Mosto cõe si cõdisce	226. a
Magliuolo che significa	51. a	Mosto come sempre riman-	
Mandorle	107. b	ga dolce	231. b
Marina lattuca	119. b	Mula	129. b
Marsie cipole	222. a	Mule partoriscono in Afri-	
Marzuolo grano	37. a	ca	129. b
Massete	233. b	Murrino collore	180. a
Matrimoniale unione	215. a	Muria si fa	230. a
Medicine de buoi	114. b	Muria si fa dura	220. a
Medicina p'l'humidita	28. b	Mulsa acqua si fa	223. a
Melampede come insegnò à		Musco ne la uite	79. b
gouernare gli animali	5. b		
Mela che cosa è, & cõe fassi		N Apo	32. b
722. b		Natrice Serpente d'ac-	
Meletecondo	222. b	qua	12. b
Mele di bosco	169. a	Natura pascolo è gouerno	
Melimeli	238. b	di pecore	136. b
Mendesio Egitio	139. b	Necessario ò destro	169. b
Mentastro	211. a	Nemeturica pece.	229. a
Menta	211. a	Neuio Pollione Romano	
Mergi	68. a	huomo grandissimo	52. b
Mirti di piu maniere	233. a	Nicandro	168. a
Manase scrittore Greco		Noce Greca	259. b
219. b		Nocciuola	259. b

TAVOLA

Nō si usa di far seminario de		Oxiporo, ouero ofigaro co-	
uiti fuori d'Italia	61.b	me si compone	248.2
Nubilario	15.b	P Aglia	113.b
Numero de magliuoli che si		P Palchi	99.a
hanno ad eleggere	51.b	Palisco	241.2
Numidice galline.	160.a	Palustre acqua è pestife-	
		ra	22.2
O Cche si pellano piu fia-		pampinarij sarmenti	250.2
te	160.b	pampinario	54.b
Ocche	160.b	pampinario capo	79.b
Occhi inferni come si sana-		pampini	94.2
no	128.2	panace	210.2
Oglio da mangiare	244.b	pane di miglio	.b
Oglio si fa	242.b	papauero si semina	211.b
Ogni formento seminato in		passa vua come si fa.	2 b
luogo humido tre fiata, si		pascoli di pecore	132. b
muta in filigine	29.a	pascoli uarij	27.b
Oleastello	242.b	passeggiaroio	13.2
Olmario, cio è plantario de		passo come sassi	234.2
olmi si fa	97.b	pastinata	210.2
Olmi di piu maniere	97.b	pastori	16. b
Oliueto si letama	105.2	pauone maschio	158. b
Oliue colimbadi	240.b	pauoni si nodricano	158.2
Olimpionice acque	53.b	passamo greco autore	219. b
Olusatro si semina	210.b	pece bruccia	226.22
Onichini prugni	222.2	Pecore quali si cōprāo	132.
Onza	89.b	Pecore iimpolmonate	139.
Opere de contadini ne le fe		Pelagij pesci	163.b
ste	42.b	Pelle del castore	257.2
Oppio	257.2	Pentola olla	335.2
Orina d'huomo à le pian-		Peri di piu gnationi	107.2
te	38.2	Peri si piantano	107.2
Orate	163.b	Peri generosi	107.2
Orinthi uenti	197.b	Persichi	190.2
Ortica uccide i paperi	161.2	Pesce Aquolinio Segno ce	
Orzo hexastico e canteri-		leste	198.2
no	29.b	Pesce australe segno cele-	
Orzo distico	29.b	ste	202.2

T A V O L A

Pesci pelagij e schiccia- ti	163.b	Prati inuecchiati come si fa- nano	40.a
Pesci salfatili	165.a	Procio stella appare	201.a
Pestilenza d'api	175.b	Progagini di piu manie - re	253.b
Pezzi di carne.	246.b	Pruno si pianta	107.a
Pianura	40.a	Pstie uiti	47.a
Piede	89.a	Ptisana	26.b
Pie di miluio herba	220.b		
Piombino	61.a		
Piselo si semina	30.b	Q uai frondi si usino	114.a
Polli tardui	154.b	Qualita de mōtoni	133.a
Polli de le api	168.a	Qualita e forma de cauai co- me si gouernano e medi- cano	125.b
Poluerare	201.b	Quādo si scalza la uite	71.a
Pomi si raccolgono con i pe- ciuoli se li uuoi conserua- re.	237.b	Quando si suelleno le herbe noiose	34.b
Pōi granati si piātano	106.b	Querza	103.a
Pomi granati come nō si rō peno ne l'albero	260.a		
Pomi granati di piu genera- tioni	109.a	R Acemarij	94.a
Pozzo si caua	207.b	Radicati semi	258.b
Porci sono di fame impatiē- tissimi, per ilche à le fiata le scroffe māgiano i figliuo- li	145.b	Rafano	213.b
Porci e loro medicine	142.b	Rami de gli alberi come si dispongono	260.b
Porcile	144.a	Rapa	32.b
Porcaro	144.a	Rape si condiscono	246.b
Porro settiuo	210.a	Rastatoio	226.a
Portinai	22.a	Regia oliua	240.a
Portulaca	223.b	Ridica palo grosso	72.b
Posia oliua	240.a	Remedi contro i uermi de uitelli	123.b
Prati come si facciano de cā- pi arati	39.b	Rimedi à la tosse	232.b
Prato cioè apparecchia- to	39.b	Rimedi à uino acetoso duro e languido	231.b
Prati come si coltiuano	40.a	Robiglia	34.a
		Rosa	194.a
		Rosari	197.b
		Rosaro tardiuo	198.a

T A V O L A

Rubrica cioè terra rossa	30.b	Senape cõe si semina	210.a
Rumpotino	102.b	Senape come si fa	247.a
Rumpotineto	102.b	Serpillo	211.a
Ruta	208.b	Sestertio	249.b
		Serui quai si eleggano per la	
Acchi	243.b	uilla	17.b
Saetta	63.a	Sghiacciare	12.b
Sagri giuochi	53.a	Sicilico	89.b
Sagrificare il cane	43.a	Siepe uiua	207.a
Sagro fuoco	139.b	Siligine come si piãta	29.a
Salceto	186.a	Siliqua Greca , charu -	
Salzo amerino	86.a	ba	107.1
Salzo da pertiche	86.b	Silfio	221.a
Salzo sabino	86.a	Siriaca radi	184.b
Salzo da uimine	86.a	Sirapa come si fa	242.a
Samsa come si fa	239.b	Sisere	208.b
Sapa come si cuoccia	217.a	Sissere cõe si cõdisse	247.b
Satureia	213.b	Sorbe	107.a
Scale	243.b	Spambinare	70.b
Scillitico uino	232.b	Spampinatore	155.a
Scillitico aceto	232.b	Spãta di legno	217.b
Scrittori de agricoltura	7.a	Spica di uergine segno cele-	
Scroffa	143.a	ste appare	202.b
Sedo	214.b	Spina solstitiale	40.a
Se le uiti abbondano di fo-		Spionico	66.b
glie senza frutto	66.b	Sponge	211.b
Semi di tre mesi	197.b	Sponge	212.a
Semi di uiti quali si elegga-		Sportelle	205.b
no	51.b	Stalle de porzi	143.b
Semi di tre ponte	259.a	Stalle	137.a
Semi di piu generationi, e lo		Statura dal biolco	19.a
ro differenze	26.b	Stanza de le api	170.a
Semi tra ogni cinque, sei set		Stecca di legno	229.a
te e tre piedi	93.a	Stiua	19.a
Semi cõe si raccolgano	258.b	Sterco di pecore	38.a
Seminario d'ului	199.b	Sterco de colombi	37.b
Seminario de uiti, come si		Sterco uecchio è men buo-	
gouerna	68.b	no	38.b

TAVOLA

Sterco de piu generationi	Thiunite uiuo	232.b	
37.b	Thimo	211.a	
Sterco de uccelli ottimo	Tordi	157.b	
37.b	Torcolo come si dispone		
Succule tramontano	13.b		
199.a	Toppo ragno	102.a	
Surculi si piantato	62.b	Tribula	42.a
Surculi di qualunque genera		Tremodie	226.b
rione in ogni albero si pos		Triuella	254.b
sono inestare	107.b	Triuella Gallica	254.b
Surculo di tre gemme	64.b		

T Agliar le cime	28.b	V Anga	259.b
Talee e rami , come si		Vccelli di uilla	138.b
piantano	259.b	Veccia si semina	33.a
Tarentine pecore	4.b	Vecchiaia sterile	40.b
Thasie uiti	47.a	Vendemia de mele	181.a
Troha	42.a	Vendemia de loglio	242. b
Tempo di miedere	41.b	V. tefij	201.b
Tempo di podare	71.b	Venti podremi cominciano	
Tempi da seminare	208.a	à soffare	201.a
Tempo di tondere le peco-		Venucola uite	45.a
re	137.b	Verghe de un'anno	101.b
Terra indebolita	1.a	Vergilie tramontano	27.a
Terra nera	4.a	Vergilie appaiono	199.b
Terra falsa,& amara è pessi-		Vergine segno celeste mo-	
ma	44.b	fra le spalle	201.b
Terra debole come si leta-		Vfficio del padre di famiglia	
ma	26.a	e del procuratore	191.b
Terra commune madre	1.a	Vfficio di porcaro	144.a
Terre di piu generationi	4.a	Vfficio del podatere	75.a
Terreni di tre generationi		Vfficio de l'homo	215.b
21.a		Vfficio del capraro	141.a
Terreno uario e spongoso		Vfficio de la castalda	216.a
25.a		Viaggio commodo	8.b
traduce,una generatione de		Via militare	12.a
pampini	101.a	Vicinita nella uilla è neces-	
Trapeto	243.a	saria	9.a
Tiguole de api	177.b	Vignale scalzato come si po	

TAVOLA

da	71.a	Voui si conseruano nel fa-	
Vino con quale conditure si	le		154.b
conserua	226.a	Voui si conseruano nel ui-	
Vino hisopite	232.b	no	154.b
Vite uecchia non si scalzi ne		Voui quali , quãdo e quãti si	
si ari.	256.a	mettano in couo	152.b
Vite è cosa inferma,& ad o-		Vua come si raccoglie	235.b
gni ingiuria esposta	69.a	Vue da mangiare	45.a
Vite uisula	47.a	Vue d'un'onza	45.a
Vite come si inefta	83.b	Vue duracine,porporine,bu	
Vite giogata	251.b	mafte, dattili, rodie, libice	
Vite non si coltiua ne la bru		ceraunie	45.a
ma	252.b	Vue stefanite, trepidanee on	
Viti di piu germinatiõ	45.a	ciarie,cidoniti,uenucole,nu	
Vite come si legano	76.a	mesiane & aminee	45.a
Viti primatiche	45.a	Vue come si conseruano ne	
Viti non se letamano	39.a	le olle.	235.b
Vitario cioè plantario de ui		Vue che habino piu sorti de	
ti come si fa	50.b	grani	255.a
Viti stese	94.b	Vue senza granelle	235.b
Viti che copiosamente frut-		Vlcanali cioè feste di Vulca	
tano	47.a	no	208.b
Viti bumafte , cio è come		Vulturno	96.b
poppe di uacca	45.a		
Viti confeminee	259.a	Z Appare	63.b
Vitij del luogo	78.a	Zenzalle	214.a
Vliua di Calabria	242.b	Zito	184.b
Vliue di piu maniere	102.b	Zolle	24.b
Voui di pauõ e d'occar	153.a	Zuccha	189.b

IL FINE DE LA

TAVOLA.







I
IL PRIMO LIBRO DI LV^TTIO
GIVNIO MODERATO COLV-
MELLA DE L'AGRICOLTURA,
A PVBLIO SILVINIO.

LA PREFATTIONE.



DO souente i principali huomini
de la nostra citta ramaricarsi, hora
che sono i campi poco fertili, hora
che l'aria gia gran tempo è stem-
prato con molto dāno de i frutti, &
altri che mitigando le predette que-
relle con certa loro ragione, s'auisano che'l terreno, ha-
uendo i passati tempi troppo copiosamente frutifica-
to, sia stanco di maniera, che non possa benignamente
porgere à mortali il nodrimento. Io o Siluino giudico
queste cause e ragioni esser dal uero lontane: quando
che non pare conueneuole giudicar la natura de la ter-
ra, à la quale quel primo creatore del mondo ha dona-
to perpetua fertilita, per infermita esser douentata ste-
rile: ne credera alcuno prudente, che la terra, laquale
ha hauuto in sorte, diuina e perpetua giouentu, & è di
tutti commune madre chiamata, percioche sempre ha
partorito il tutto, e partorira per l'auenire, sia come
l'huomo inuecchiata: Non giudico etiādio che ci auen-
gano tali disconci per stempramento d'aria, anzi piu-
tosto per uitio nostro, che habbiamo commesso, l'agri-
cultura à qualunque pessimo seruo, come à carnesfice
sottoposta, laquale i nostri maggiori à gli ottimi huo-
mini, che ottimamente lo esercitassero, commettecano.

Io per me non posso assai marauigliarmi, qual sia la cagione, che gli huomini di parlare ornatamente uaghi, eleggano un'oratore, per imitare la sua eloquenza, e chi di misure, e numeri studiano sapere il modo, seguono de l'amata disciplina un maestro, de le uoce e del canto moderatore. Non meno cercano con diligenza un giocolieri di corpo, e ne gli atti destro, chi di ballare, e di musica sono desiosi. Chi uogliono edificare, cercano fabri & architetti, chi hanno à nauicare, marinari sperti: s'alcuno uuol guerreggiare, studia egli d'hauer huomini d'arme e de la militia non ignoranti: e per non stendermi per ogni cosa, scieglie cadauno il piu prudente, à qualunque esercizio egli si uoglia applicare. Finalmente elegge cadauno il maestro de uer tu quanto puo piu sauiro, à cui di formare il suo animo dia la cura. Solamente l'agricoltura, che è senza dubbio à la sapienza prossima e congiunta, cosi ha bisogno de discepoli, come de maestri. Io non solamente ho uedito, ma etiadio ueduto che sono anchora le scole de Rhetorici, e come ho detto de Geometri, e Musici, e che è piu, de sprezzati uitij alcuni ridutti, di condire cibi, di cucinare delicatamente, e maestri di biondare i capelli, e di conciare il capo. Ma de l'agricoltura non conosco dottori, ne chi ad imparare s'offerisca. Quantunque se mancasse la citta de Maestri di tali arti, sarebbe nondimeño la Repub. felice, come era appo gli antichi. Perche senza le arti de giocolieri e senza gli oratori furono e saranno felici le città. Ma senza lauatori de campi è cosa manifesta, che non possono durare gli huomini, ne esser nodriti. E ueramente co-

sa mostruosa come sia uenuto, che tal arte à i corpi nostri, & à la uita così bisognueole, sin' à questo tempo tanto poco sia uenuta à perfettione, e che questa uia d'accrefcere, & ampliare il patrimonio sia tenuta à uile, il che non è senza nostro biasimo. Perche le altre uie da questa diuerse, quasi sono à la giustitia contrarie. Se non forse uogliamo giudicare la rapina più giustamente hauer hauuto da la guerra principio, la qual niente ci dona senza sangue, e calamita altrui. O uero che hauendo in odio la guerra, il pericolo del mare e di fare mercatantia debbaci esser più à cuore, accioche lo huomo animal di terra, uscendo de suoi termini, ardisca di dar si à le onde in preda & al sdegnato mare, e che sempre à Somilgianza di ucello, stando da la patria lontano, uada per il mondo errando? Debbesi forse dare ad usura, la quale à quelli è odiosa, che se ne preuagliano? Piaceraci forse quel canino la dronezzo, e ricchissimo studio, come lo chiamarono gli antichi, di abbaiare contro li nocenti, e colpeuoli, ufficio da nostri maggiori poco stimato, e da noi ne le città e nel foro ammesso? Giudechero che sia più honesto l'uccellare d'un mercenario giuolieri ò buffone, il quale attornando le case de grandi principi, consacra con romori del suo Re il sonno, perche non si degnano i famigliari di rispondergli? Oh forse parammi cosa più felice essendo ribattuto dal portinaio star si à la tarda notte innanti à le ingrate porte, e dissipando il patrimonio, comprare con biasimeuole seruitu, la pompa da fasci è l'imperio? Perche non da si l'honore ad una libera seruitu, ma à doni, iquali se con

altri simili beni si debbono fugire, resta, come dicemmo, una uia honesta, e liberale d'accrefcere le facultà, laquale nasce da l'agricoltura. I cui precetti se almeno inconsideratamente da indotti possessori de campi fussero à costume antico offeruati, meno danno sostene rebbono i lauoratori, ne sarebbe l'industria de padroni con l'ignoranza dāneggiata, ne uorrebbono sempre essere de l'arte sua inesperti quelli, che ne pigliassero il commodò, per il che d'imparare uaghi, conoscerébbono l'agricoltura. Hora noi si sdegniamo à coltiuar i nostri campi, e parci poca cosa eleggere il Castaldo peritissimo, ouero se è ignorante, almeno d'ingegno desto, accio sia egli ad imparare piu tosto acconcio. Ma se alcuno ricco harra compro un fondo, mandauì de la turba de piu uili serui uno, gia per anni indebolito e mancante di forze, e tuttauia ricerca quest'arte non solamente la scienza, ma una uerde età, e uigore di corpo à sostener le fatiche, ouero alcuno mediocrementè ricco fa maestro alcuno de suoi mercennarij, che rifiuta il cotidiano tributo, & ignorante di quell'arte, à laquale egli debbe esser sopraposto. Lequali cose io uedendo & meco stesso pensando souente, quanto bruttamente per nostro consentimēto ella è auilita, temo che da huomini liberi sia giudicata maluagia, uergognosa e dishonesta. Ma leggendo in piu scritti, l'agricoltura esser stata appo gli antichi in gran prezzo, da laquale Quintio Cincinato, che il consolo assediato è l'esercito libero, chiamato da l'aratro, uenne à la dittatura, e poi renontiatà la dignità, laquale egli uittorioso con piu fretta rendè, che non l'hauèua pigliata sendo crea

to imperatore, ritornossi à suoi buoi, & al suo hereditario campicello di quattro giugeri. Così C. Fabritio, e Curio Dentato, uno cacciato del pigliato terreno d'Italia Pirrho, l'altro soggiogati e Sabini, pigliando i giugeri, come si diuideano per testa, non meno studiosamente li coltiuò, che hauesse con ardire maneggiato le arme. Et accio non mi stenda à ragionar di tutti fuor di proposito, uedendo tanti Romani principi memore ueli d'amendue questi studij hauerli dilettato, di difendere, e coltiuare i terreni de la patria, ouero gli acquistati, io intendo l'antico costume, e la uita uirile à la nostra lussuria, e delitie esser dispiacciuto. Perche tutti noi padri di famiglia, come M. Varrone à tempi de nostri auoli si lamentò, lasciata la falce, e l'aratro, siamo ridotti tra le mura, e mouiamo le mani piu tosto ne theatri, che ne le biade, e tra le uiti, e stupefatti si marauigliamo de gesti d'huomini effeminati, che fignono atti femminili à l'huomo da la natura negati, ingannando gli occhi de chi mirano. Indi per ritornare piu atti à le tauerne, il non padito cibo d'ogni di ne le stufte consumiamo, e cauato il sudore del corpo, cerchiamo di bere, la notte in lussuria, & ad embriacarsi, il di giocando, e dormendo passiamo. E crediamo troppo bene esser felici, perche non ueggiamo il Sole nascere, e tramontare, e così à la lorda uita segue l'infermità. Così uengono i corpi de giouani deboli e sciolti in tanto, che poco harra la morte che mutare in noi. Ma certamente quella uera progenie di Romolo nel continuo cacciare ne meno ne le opere del contado esercitata, era de corpi robusti, e sosteneua agenuolmen-

te le fatiche de la guerra, oue facea mestiero, essendo indurita ne le fatiche de la pace, e sempre bebbe in maggior stima la plebe contadina, che la cittadinesca. Perche si come ne le uille erano tenuti piu da poco quelli, che ne le case habitauano, che quelli, che coltiuano di fuori il terreno, cosi parue loro che fussero meno robusti quei, che ne le citta se ne stauano a godersi l'ombra, che quei, che ad esercitare la terra si dauano. Et è manifesto che furono ordinati i mercati non ad altro fine, cha che solamente ne le none, cioe à principio del mese si trattassero le cose ciuili, e che gli altri di nelle opere del contado si occupassero: perche à quei tempi i principali de la citta stauano, come dicemmo, in uilla, & oue era di mestiero di ridursi à consiglio, ueniua chiamati da la uilla. Et per cio chi li chiamauano, erano detti uiatori. Mētre che gli antichi Sabini e gli auoli Romani à coltiuare i campi studiosamente si diedero, come che tra ferro e fuoco si trouassero, & i frutti da correrie de nimici fussero guasti, tuttauia piu ampiarono l'agricoltura, che noi, i quali habbiamo goduto la longa pace. Adunque in questo Latio e terra di Saturno, oue insegnarono i Dei à la sua progenie l'agricoltura, oue hora mettiamo à l'incanto, accioche da le prouincie oltra mare ci sia portato formento, affine che non moriamo di fame: e raccogliamo la uendemia da le isole Ciclade, e da le regioni di Betica, cioe Granata, e di Gallia. Ne mi marauiglio, essendo gia ferma et uulgata openione, l'agricoltura esser sporca opera, & esser tale impresa, che non ha di precettore bisogno. Ma io quādo considero tutta la sua gran

dezza, come un gran corpo, ouero il numero de le parti, come cadauno membro, dubito di non morire prima, che tutta l'arte de l'agricoltura possi conoscere. Perche se uorra alcuno tenersi in questa scienza perfetto, gli è di mestiero, che sia egli de le cose naturali sagacissimo, e de le piegature del cielo non ignorante, accio gli sia manifesto cio che à qualunque regione si conuenga, o ripugni, habbia in memoria il nascere, & tramontare de le stelle, accioche soprastando le piogge, non cominci le opere, e che poi perda la fatica. Consideri i presenti costumi del cielo e de l'anno, per che non sempre sono al medesimo ordine disposti, ne uiene la estate e'l uerno ad una foggia, ne sempre pioue la primavera, ne è humido l'autunno. Lequali cose non crederei che senza luce d'animo, e senza le principali scienze, si potessero d'alcuno apprendere. Et pochi comprendeno che cosa ci prometta, ò nieghi la uarieta de la terra, e conditione del suolo. Et auiene à le fiata, che uno ha à considerare di tutte le parti in quell'arte, per pigliare de le biade, e d'arare l'uso, e conoscere le uarie, e dissimili specie de le terre, delle quali alcune co'l colore, altre con le qualita c'ingannano. Lodasi in alcuni paesi, come in Campania la nera terra, che pulla chiamano, in altri la grassa, e rossa meglio fruttifica, come in Africa Numidia, le marce sabbie sono de la forte terra piu fertili. In Asia, & in Misia, la terra tenace piu fruttifica. Debba si etiandio in quelle auertire cio che nel colle non uien bene, e con ragione considerare che cosa ricerca il piano, il campo coltiuato, ò saluatico, humido, è di gramigna copioso.

secco ò sporco: & à piantare e conseruare gli alberi e le uiti, che sono d'infinite spetie, à comperare e gouernare le pecore, perche habbiamo anche pigliata questa arte, come parte de l'agricoltura, quantunque la scienza pastorale sia da l'agricoltura diuisa. Et è appresso di piu maniere, quandoche altra cura ricercano i caualli, altra i buoi, & altra le pecore, tra le quali ricercano dissimile gouerno le Tarentine da le pellose, altra le capre, le quali parimente sono al gouerno diuerse, perche altramente si gouernano le non cornute e rare di pello, altramēte le cornute di pello cresspo. Parimente è de porcari uario l'ufficio, e diuersi i pascoli, ne ricercano i porci non pelosi il medesimo aria, quello istesso cibo e gouerno. E per non piu auogliermi tra gli animali, con i quali è congiunta la cura de gli uccelli nodriti nel cortile, e de le api, chi è mai stato di tanto studio che habbia compreso ne le sopradette cose tante maniere d'inestare di podare? & coltiuare di tanti pomi & herbe le uarie specie, e gouernare tante sorti di fichi e rosari, quandoche le cose maggiori sono da molti intramesse? benche da queste anchora non poco guadagno riesca. Parimente i prati, i salci, le ginistre, e le canne uogliono qualche gouerno, benche poco. Non mi scordo dopo tante e si uarie cose predette, che uolendo ammaestrare e formare il lauoratore, chiederò da chi partecipano ne le opere cōtadinische, che tardamēte siano sollecitati quelli, che imparano, i quali da la grādezza de la scienza spauentati, non uoranno porsi à quello, che non spereranno di potere ottenere. Ma gli è conuenuevole come ha Cicerone

ne l'oratore, che quelli che desiano inuestigare le cose, à l'humana generatione necessarie, e mandarle à memoria, si diano ad assaggiare il tutto. Et se ci mancherà quella altezza d'ingegno, ouero lo stromento de le piu degne arti, non però debbiamo darci à l'ocio & à la prigritia, ma seguitare con sollecitudine quello, che sauamente habbiamo sperato. Perche aspirando noi al primo grado, non è poco esser ueduti honestamente nel secondo. Hanno forse accettato le muse Latine solamente Accio e Vergilio, o pure hanno concesso à i loro prossimi e lontani da i secondi le sacre sedie? Non spauentarono da l'eloquenza i lampi di Cicerone Bruto, Celio e polione con Messala e Catulo. Ne hauea temuto cicerone di Demostenesò di Platone, che come un tuono risuonauano: ne quel diuino Meonio padre de la eloquenza hauea con suoi larghi fiumi d'eloquenza ristretto i studij de descendenti. Ne ueggiamo che gli artefici di minor fama siano da le loro opere cessati, quantunque honorassero Protogene Apelle & Parachasio. Ne dopo la bellissima imagine di Gione Olimpio, ne di Minerva da Fidia fabricata, si smarirono Briasio, Lisippo. Pasitele Palileto, che non facesse- ro nel l'arte il loro potere. Così in tutte le sciēze i grandi huomini sono stati di somma gloria, & à meggiani è seguito la propria laude. A questo s'aggiunge che colui, ilquale uogliamo noi che sia perfetto coltinatore di terreno, quantunque non fusse di arte consumata ne hauesse de la natura de le cose la sagacità di Democrito, ò di Pithagora, e ne i mouimenti de le stelle la prouidentia di Metone ò di Eudoso, e nel governo

de gli animali la dottrina di Chirone, e di Melampo, e ne l'arare, & esercitare il terreno di Trittolemo, ò di Aristeo la prudenza, tuttauia molto harra acquistato se per uso sarà agguagliato à Tremellio, & à saser-
na. Perche puosi con mediocre ingegno maneggiar l'agricoltura. Et è dal uero lontano quello, che molti hanno creduto l'agricoltura esser molto facile, ne d'alcuna acutezza d'ingegno hauer bisogno. De laqual non accade quiui parlarne uniuersalmente, perche habbi à parlar di cadauna parte ne suoi uolumi, lequali à l'hora per ordine narreno, hauendo prima narrato cio che per mio giuditio à tutta quest' arte s'appartiene.

QUALI PRECETTI HANNO AD
 offeruare quelli, che uogliono darsi à l'agricoltura. Cap. I.



HI si dara à l'agricoltura, sappia egli che debbe hauer la cognitione de l'arte, la facultà de esercitarla, & il desio di mandarla ad effetto. Perche haura la uilla ben colta, come dice Tremellio, colui, che saprà coltiuare, & hauera il modo, & il disio di bene esercitarla, per che poco giouerebbe ad alcuno sapere, & uolere, non hauendo da poter far la spesa, che à l'opera si ricerca. Et parimente sarà poco ualeuole la uolontà di operare, & il potere far la spesa, non sapendo l'arte quando che in ogni impresa ricerca si specialmente la cogni

zione di quella, massimamente cerca l'agricoltura, nella quale essendoui la uolonta, & il potere senza la scienza, souente ne riesce à i padroni gran danno, quando ne le opere fatte scioccamente perdesi la spesa. Adunque il diligente padre di famiglia, che si studia nel coltiuare il terreno di seguire la uia di accrescere le sue faculta, à questo mettera ogni studio, che con i piu prudenti coltiuatori di terreno si consigli souente, legga de gli antichi i libri, consideri, e seco pensi di cadauno il giuditio, & i precetti, se tutte le cose dette da gli antichi, à la coltura di questo tempo si confacciono, ò siano differenti in alcuna parte, perch'io leggo appresso dignisimi auttori, che tengono per cosa certa, mutarsi per longa eta, la qualita del cielo, & Hipparco ne l'astrologia di quelli piu prudente afferma, che uerra tempo, quando si moueranno del mondo i fermamenti, il medesimo pare che credesse Saser na non sprezzato auttore de l'agricoltura, & proua egli nel libro che scrisse de l'agricoltura, il stato del cielo esser mutato con questa ragione, che le regioni, lequai per l'asfdua uiolenza del uerno non poteano sostener uiti, ouero uliui, hora mitigato il freddo, sono di uliui, e de uiti copiose. Ma sia questa ragione, ò uera, ò falsa, concedasi à lettere d'astrologia, siano i coltiuatori di terreno ne precetti de l'agricoltura sperti, i quali da scrittori Africani sono in grā numero, ma da nostri scrittori, come falsi in buona parte ributtati, come è Tremaglio, il quale ricercando di questo, tuttauia gli scusa, ch'essendo il terreno d'Italia, e d'Africa, e l'aria di natura diuersa, non poteuano essere medesimamen-

te fertili. Tuttavia quelle cose, ne le quali l'arte del nostro tempo da gli antichi discordano non debbono spauentare da leggere colui, che impara. Perche trouansi appo gli antichi piu cose, che habbiamo à offeruare, che quelle che spiaciono, sono anco i Greci scrittori in gran numero, che de l'agricoltura danno precetti, de i quali non poco ha giouato à quest'arte il loro piu celebre poeta Hesiodo Boetio, gli diedero poi maggiore aiuto quelli, che erano nasciuti da i fonti de sapienza Democrito. Abderite. Xenofonte Socratico. Archita Tarantino, il maestro de Peripatetici et il discepolo, Aristotile, e Theofrasto. Cecilianiani parimente solleuarono con gran studio quest'arte, Hierone & Epicarmo discepolo, Filometore & Attalo, e Sorsero d'Atene innumerabili scrittori, de i quali sono piu commendati Cherea, Aristandro Amfiloco, Eufrone, Chresto, Eufronio, non come credono molti Amfipolite, il quale parimente fu egregiamente d'agricoltura sperto, ma generato nel terreno Atheniese, Celebrano quest'arte anco le isole, come Epigene Rhodio, Agatole, chio, Euagonte & Anasipoli Thasii, Menandro, e Diodoro de la patria di Biante uno de sette saui. la sciēza d'agricoltura usurparono. Nō furono di questi inferiori Bacchio e Mnasea, Antigono Cimeo Pergameno, Apollonio, Dione Colofonio. Hegesia Maronite. Percioche Diofane Bithinio ridusse in breue somma tutto Dionisio Vticense sponfitore di Magogne Africano che era sparso in molti uolumi, & altri di men chiara fama, le cui patrie nō sappiamo, giouarono in qualche cosa l'arte nostra. E sono questi Andro-

tionē, Eschirone Aristomene, Athenagora, Crati, Daoli, Dionisio di Fitia, Euforione. Non meno fedelmēte ci soccoreno à lor poter Lisimaco Cleoliolo Mene strado, Plentifane, Persio, e Theofilo. E per fare l'agricoltura Romana cittadina, laquale trattata da questi autori è stata greca, chiamiamo nel mezzo quel M. Catone Censorio, ilquale prima le insegno à parlare latino. Furono doppo lui i Saserni padre e figliolo, che con più diligenza l'amaestrorono, segui poi Scrofa Tremelio che la fece eloquente, e M. Terentio che gli diede uaghezza, indi Vergilio la fece con uerso potente, ne ci scordiamo ultimamente di Giulio Iginio come di quella pedagogo. Ma per honorare il padre de l'agricoltura Magone Carthaginese, quando che uenti degni uolumi da lui composti per determinatio ne del senato sono tradotti in latino. Non sono meno degni di laude Cornelio Celso, e Giulio Attico Quando che Cornelio ha compreso in cinque libri tutta l'arte, e Giulio quanto à le uiti s'appartiene ha scritto un uolume, & Giulio Grecino come suo discepolo, de pre ceti de le uiti due uolumi ha composto con piaceuole stile, lasciando che fussero da descendenti meglio limati. Consiglietati adunque con questi o Publi Siluino, prima che ti dij à l'agricoltura, non pero dandoti à credere, che tu possi da quelli pigliare la compiuta dottrina, quando che i scritti di questi danno ueramente instrutione de l'arte ma non fanno l'artefice, perche l'uso è l'esperienza ne le arti hanno la signoria: ne ui è alcuna disciplina, laquale non s'impari fallando; per che oue alcuna cosa riesce in sinistro, schiuasi per l'aue

nire un tale errore, & illuminasi la dritta uia de chi insegna l'arte. Per tanto non promettono i nostri precetti di compir tal scienza, ma di aiutarla, ne sarà alcuno, letti i nostri scritti, incontanente ne l'agricoltura sperto, non li mettendo in opra, hauendo però le facultà à questo bisognuoli. Promettiamo adunque à gli studiosi questi precetti, come un'aiuto, i quali tuttauia per se soli non gioueranno. Ne tanto uagliano come di cemo questi terreni, ne la continua fatica, ne l'esperienza del lauoratore, ne le facultà largamente spese, quãto fa sola presenza del patrone, laquale se non sarà ne le opere souente, faràssi ogni cosa lentamēte come auie ne quando non è ne l'esercito l'imperatore, & questo credo che uoleffe dire Magone Africano, cominciando e suoi scritti da queste parole, chi compra terreno, uenda la casa, accio non ami piu tosto d'habitare ne la città che à la uilla, chi ha piu cara la stanza ciuile, nõ ha bisogno di casa nel contado: il qual precetto se si potesse à questi tempi offeruare, non uorei che si mutasse. Ma perche molti di noi siamo da la ciuile ambitione richiamati e tenuti, faßi ch'io giudico piu commoda la stanza à la città uicina, oue dopoi le facende possi ageuolmente ogni di riccorrere. Perche chi comprano uille lontane, e per cossi dire, oltra mare, come un patrimonio à suoi heredi, & che è pregio, uiuendo cedono à suoi serui, i quali stando il padrone tanto lontano, si corrompono, et corrotti dopo le sceleraggini commesse, aspettando degno castigo, à rubbare piu tosto, che à l'agricoltura si danno.

Qual uilla sia piu commendata per sua dispositione. Cap. II.

Compri si adunque per mio giuditio la uilla à la città uicina, oue uenga souente il padrone, e diuenirui piu spesso tenga e suoi in sospetto. Perche stara con tal spauento il Castaldo à le opere attento. E quanto gli è possibile se ne stia in uilla, pur che nõ sia in ocio, ne à l'ombra, perche debbe il padrone di famiglia diligente considerare del suo campo ogni parte, e per ogni stagione souente per quello, agirarsi accioche possi con piu prudenza contemplare la natura del terreno ne le frondi, ne le herbe, ò ne i fruti gia maturi, spiando cioche si possa acconciamente fare in quello. Perche gliè quel detto antico di Catone: il campo pessimamente riuscire, il cui padrone non insegna cioche à quello fa mestiero, ma si rimette al lauoratore. Là onde habbia specialmente caduno à cuore ò se piglia da gli auoli il terreno, ouero se lo debbe comprare che sappia qual regione piu sia commendata, accio ò si spolgi de l'inutile, ò compri il buono e frutifero. E se ci fauorira la fortuna, harremo il campo con sano aria, e fertile terra, parte nel piano, parte ne colli uerso oriente o mezzo di alquanto inchinato, parte coltiuato, parte saluatico & aspro, non lontano dal mare ò da fiume che si nauichi, affine che di condurre uia i frutti, e cõdurui le mercatie bisognuoli ti sia commodo. Il campo di uiso in prati, in colti, in salteti e canneti sia à la casa uicino. siano i colli altri d'alberi uoti, altri solamente à le biadi acconzi, le quali tuttauia meglio uengono ne i campi mediocrementec secchi, e grassi, che ne

DE L'AGRICOLTURA.

le balzi e luoghi pedenti. Percio debbono gli alti capi da biade hauer il piano poco inchinato, e quanto è possibile à la pianura simile. Vestasi alcuni colli d'ulivi. altri de uiti, et altri pedamenti raccogliendoui legnami, e pietre se sia bisogno edificare, & appresso che à gli animali diano utili pascoli. Corrano per i prati per gli horti e salceti, l'acque uiue, che sagliano oue sia bisogno, ne ui manchino gregi d'armeti, e d'altri animali di 4 piedi, che si pascano ne luoghi colti, e per le roui. Ma sia malageuole trouar un tal sito. Per il che sarà quello migliore, che piu simili conditioni hauera.

Che cosa massimamente è da notar nel terreno,
prima che si compri. Cap. III.

VOlea Portio Catone, che due cose principalmente à comprar, & à far giuditio del terreno si considerassero, cioe che l'aria fusse sano, & il terreno fertile. Perche mancandoui una di queste conditioni, pazzo è colui, che lo uol coltiuar, anzi degno che sotto tutela de suoi parèti sia posto. Quādo che niuno di sana mente deue far la spesa in sterile terreno, che non riceuera frutti il padrone in terreno fertilissimo oue sia corrotto l'aria. Et oue hasi à far ragione cō la morte nō solamente il raccogliere i frutti è dubbioso, ma la uita anchora de lauoratori, anzi piu tosto aspetta si certa morte. Volea egli dopo queste due cose principali che parimente si considerasse la uia l'acqua e l'uicino. Perche gioua al terreno la uia cōmoda, e specialmente accomoda il padrone, che piu uolentieri ui caminera nō temendosi de l'aspra uia, dipoi à portar dentro e fuori le cose

coſe opportune, il che accreſce il prezzo de i frutti, e ſciema la ſpeſa del condurre quando con minore fatica ui ſi peruiene. Importa etiandio aſſai condurre con poca ſpeſa oue con giumenti pagati hai à condurre, il che piu gioua che difendere le coſe proprie. Et poſſono i ſerui che hanno à ſeguire il padrone piu uolentieri ſeguire à piedi. Cerca la bontà de l'aria, chi dubita quel luogo eſſer ottimo, ſenza il quale niuno di noi gagliardo ò debole puo ſlongare la uita. Il cōmodo del uicino non coſi è coſa certa, quando che per diuerſe cauſe quello ſi muta. Percio rifiutano alcuni quel detto di Catone, il quale tuttauia non pare fuor di ragione. perche ſi come gli è coſa da ſauio ſoſtenere le coſe auerſe, coſi pazzo è colui che ſi procaccia la diſgratia, come farebbe chi cercaſſe con prezzo cattiuo uicino, hauendo potuto da fanciullo ſapere, ſe pure egli è naſciuto di libero padre, che diceſi da Greci.

Sara triſto uicino anchora il bue.

Che fugge di fatica il greue peſo.

Il che diceſi non ſolo del bue, ma etiandio de le altre parti de la noſtra faculta: intanto che molti habbiano eletto di laſciare la propria ſtanza, e per le ingiurie de uicini ſiano fuggiti de la patria, ſe forſe non penſiamo tutte le gēti eſſer ite à diuerſe parti del mondo, laſciata la patria, Achei dico, Hiberi & Albani, e parimente i Ciciliani: e per narrare de noſtri principj. Pelafgi, Abo rigni Arcadi non per altra cagione, che perche haueano maluagi uicini, con i quali non poteano uiuere, uennero in Italia. E per non dir ſolamente de le publiche calamita, leggiamo de molti priuati

huomini, e ne le regioni di Grecia & in quest' Italia esser stati pessimi vicini, se non forse puote alcuno tollerare la uicinezza di Autolico, ouero se Cato habitatore del monte Auentino fece per tempo alcuno à suoi vicini commodo alcuno. Perch'io uoglio piu tosto parlare de passati, che de presenti, per non dire del mio uicino, il quale non lascia stare nel nostro uico un'albero molto alto ne i seminati senza danno ne i pali à sostenere le uiti, ne che le peccore alquanto piu liberamente si pascano. Con ragione adunque giudico per mio auiso, M. Portio che si fuggisse tal peste. E specialmente ammoni chi uoleua coltiuare il terreno, che non se ui mettesse da se stesso. Noi à gli altri precetti aggiugnemo quello, che uno de sette Sauì disse. Misura e modo d'uersi ne le cose ricercare, il che non solamente ne le altre imprese, ma etiandio à comprare piu terreno, che patisca il suo hauere, si conuiene, & à questo appartien si la sentenza del nostro Poeta.

Loda le larghe uille, ma coltiua
La picciola, se noi che ti riesca.

Il quale antico precetto fu da quest'huomo dottissimo detto in uerso: & è conueniente detto de gli africani gente acutissima, che sia il campo piu debole che il lauoratore, perche s'el campo è piu robusto, il padrone, che ha à contendere con lui, ne è afflitto. Quandoche senza dubbio piu rende un picciol campo ben coltiuato, che un ben grande remissamente lauorato. Et percio, cacciati i Re, quei sette giungeri che i tribuni della plebe diuideano per cadauno, piu rendeano à gli antichi, che à noi nō rēdono ampiissimi cāpi, tātò

furno stimati questi da Curio Dentato, del quale pur dianzi parlammo, che offerẽdoli il popolo 50. giugeri per la riportata uettoria e degna uertu, dopo la felice sorte del consolato e del trionfo, rifiutato il publico dono, de la misura popolare e plebea fu contento. Hauendo poi ampliato il terreno le nostre uettorie e la rouina de nimici, tuttauia non era lecito à Senatori possedere piu di 50. giugeri. La onde fu dannato C. Licinio per la sua legge, perche hauea egli tratto da cupigia smoderata, passato la misura del terreno, ch'egli sendo Tribuno hauea ordinato, ne tanto perche pareva troppo arroganza occupare tanto terreno, quanto che era sceleraggine, che un Romano cittadino possendo contro il costume sopra le forze del suo patrimonio quei campi, che'l nimico fuggendo hauea rouinati, non li coltiuaſſe. Tengasi adunque misura nel comprare campi, come faſſi ne le altre cose: e tanti se ne debbono hauere, quanto ci fa mestiero di comprare per goderli, non si caricando però di quelli, e priuandone gli altri, imitando i potenti hnomini, che possegono i confini de i popoli, i quali non possono caualcando circondare, anzi li lasciano calpeſtrare da le pecore, rouinare, & struggere da gli animali, ouero impregonando e cittadini li tengono occupati. Sara la misura à cadauno la sua moderata uolonta e le faculta. Quandoche non basta (come dicemmo) uoler possedere assai terreno, oue non lo poi coltiuare.

De la sanita de le regioni. Cap. II II I.

SEgue il precetto di Cesonio, il quale, come si narra, fu da Catone usato, che riuegga souente il terreno co

lui, che lo uouole comperare. Percioche à primo aspetto non si ueggono le uertu e suoi uitij, i quali souente ritornando à uedere si scuoprono. Et hannoci dato gli antichi come una ferma di considerar i campi grassi, de la qualita de i quali dirassi, oue de le generationi de la terra parleremo. Io tuttauia diro uniuersalmente, e souente predichero, quello che narrafi M. Attilio regolo Capitano dignissimo ne la prima guerra Cartagine se hauer detto: che non si compri il campo non sano come che sia fertilissimo, ne sterile e debole, come che sia molto sano. Et questo persuadea con maggiore autorità Attilio per longo uso sperto à contadini del suo tempo. Perche coltiuo egli come hanno le historie, il terreno di Pupinia pestilentioso e debole. Per il che essendo cosa da sanio non comprare in ogni luogo, ne ingannarsi per l'abbondanza ò per le delicie del luogo, appartiensis al padre di famiglia rendere fruttuoso, & utile cio che egli compra, perche hanno gli antichi trouato contro il non sano aria molti rimedi, à mitigare la pestilenza: e puo la prudenza insieme con la diligenza del lauoratore uincere la debolezza del magro terreno. Et questa ci uerra fatto credendo al uerissimo Poeta, come ad un' oracolo:

S'ingegni di spiar de l'aria il modo
E de uenti il uigor, ne men de luoghi
Il stato e culto, e cio che ogni paese
Patisce ò sprezza per natura propria,

Tuttauia non contentandosi de l'autorita de passati ò de presenti, manifesteremo i nostri essemi, e studieremo di trouare nuoue espericnze. Quello che ne le

parti à le fiare nuoce, sarà nondimeno in somma utile, che non si coltiua alcuno campo senza pro, & il possessore tentando piu cose fa con effetto, che si forma il terreno à quello, che in somma puo rendere, il che rende i campi fertilissimi. Adunque non mai si cessi da fare isperienza. Ma nel grasso terreno piglisi piu ardire, perche ne la fatica ne 'a spesa sarà uana. Ma perche gli è differenza qual sia il campo, e come sia coltiuito, et appresso in che guisa s'edifichi la uilla, e quanto utilmente sia ordinata. Perche leggesi molti hauer errato, come L. Lucullo, e Q. Sceuola huomini dignissimi, de i quali uno maggiori, e l'altro minori case di quanto al terreno conueniua si fabricarono, e tuttauia nuoce l'uno, e l'altro a le faculta. Perche facciamo piu ampie case, e cortile non solamente con maggior spesa, ma etiandio con piu difficulta le difendiamo. Ma oue sono minori di quello, che ricerca il fondo, uanno da male i frutti, perche le cose humide, e secche da la terra generate, ageuolmente si guastano, non ui essendo coperti, ouero per la strettezza non potendosi acconciamente portare à coperto. Debbe habitare il padre di famiglia commodamente secondo la conditione del fondo, accioche piu uolentieri ui uenga, e gli piaccia d'habitarui. Hauera l'huomo piu diletto essendo da la moglie seguito, il cui sesso, perche è si come l'animo piu delicato, debbesi con qualche amenità addescare, accio meglio si contenti di stare co'l marito. Edifichi adunque ornatamente, non occupando però come ha Catone piu ara di quello che si conuiene à la casa, ne facendo piu larga casa di quanto ricerca il fondo, &

però quale debba essere de la casa il sito hora dimostraremo. Si come cercasi ne l'edificare sana regione, così facciasi la fabrica ne la piu sana parte de la regione, perche lo aria corrotto, che è d'attorno in molti modi nuoce à i corpi nostri. Sono alcuni luoghi, che me no si scaldano nel solstitio, ma nel uerno horribilmente infreddano, come dicesi esser Thebe in Boetia, Alcuni sono nel uerno tepidi, ma la state oltre modo caldi. Cerchisi adunque luogo d'aria temperato, il che trouasi nel colle, che per bassezza non si raffredda per le brine, ouero si arsiccia per l'ardore de la state, ne alto in guisa, che da liggier uento sia tocco, ò da continue piogge trauagliato. Ottimo sito adunque è un mediocre colle, ma in luogo alquanto erto, e sodo, accioche il torrente da le piogge generato cadendo da la cima, non caui i fondamenti.

De l'acqua. Cap. V.

Sia ò ne la uilla ò condotto d'altroue un uiuo fonte, & il bosco da legne & il pascolo uicino. Non ui essendo acqua corrente, facciasi uicino un pozzo non molto profondo, e che non sia l'acqua d'amaro, ò falso sapore: non si potendo anche hauer questo, & al tutto mancando la speranza di acqua corrente, faccianfi per gli huomini ampie cisterne, e piscine per gli animali, che siano à raccogliere l'acqua che pioue, la quale è molto sana, commodissime. Et sarà quella molto ampia, se con canoni ne la coperta cisterna siano condotte. Vicina à questa è l'acqua, che scende da monti specialmente precipitandosi per sassi, come è nel Guar

ceno di Campania. La terza e di pozzo ò quella che si roua in ualle non molto profonda. Pessima è quella di palude, che lentamente corre. Pestilentialosa ò quella, che sta ne la palude ferma. Tuttania quell'acqua (come che sia di maluagia natura) pure da le pioggie del uerno si fa men noiosa, il che fa manifesto l'acqua del cielo esser molto sana, quando che dal uelenato licore lieua il pericolo: e questa giudichiamo al bere ottima. Ma à temprare gli ardenti caldi e l'amenita de i luoghi, uagliano le acque sortine, le quali se la natura del luogo le patisce, io giudico che quali si siano, pur che sian dolci, gioui condurle ne la uilla. Se sara il fiume scostato assai dal colle, e ti concedera la sanita del luogo & il sito alto de la ripa di edificare la uilla cioe casa che si habita in uilla presso al fiume, attendasi che quello sia piu tosto di dietro che dauanti, & accioche la fronte de l'edificio non sia uerso i uenti nogliosi del paese uolta, e uicena gli amici, percioche quasi tutti i fiumi la state mandano fuori nuuole calde, e nel uerno fredde, le quali se non sono da maggior forza de uenti spinte uia, portano à gli huomini & à gli animali pestilenza. Volgesi adunque ottimamente la uilla uerso oriente ò mezzo di, ma è uer settentrione l'aria mal sano, & quella che guarda per dritto al mare, & è sparsa da l'onda, sia dal lito scostata. Perche gli è assai meglio scostarsi dal mare assai che poco, percioche sono i spacy à quello uicini di piu griene aria. Non sia uicina à l'edificio la pallude, ne à la uia militare, perche genera quella per i caldi nociuo humore, & animali armati d'acuti stimoli, che uolano contro noi in

copia. E manda fuori pestilenza de serpenti d'acqua,
 che mancando d'humore nel fermentato fango sono
 auelenati, onde si contraheno infermita occulte, le cui
 cause non si possono comprehendere da medici. E tut-
 to il tempo de l'anno corrompe l'humore gli stromen-
 ti rusticani, e i frutti raccolti e non raccolti. Questa poi
 da continuo rubbare de uiandanti, & d'alloggiare so-
 uente forastieri, nuoce à la robba, la onde io giudico es-
 ser bene schiuare tali incōmodi, edificando la uilla non
 presso à la uia, ne in luogo pestifero, ma lontano & in
 alto sito, con la fronte uolta ad oriente equinottiale.
 Perche è questo sito meggianamente temperato à uen-
 ti del uerno e de la state, & quanto sara l'edificio piu
 uolto ad oriente, tanto meglio potra pigliare i uenti
 de la state, e meno de la tempesta del uerno sara tra-
 uagliato, e potranno al nascere del Sole la mattina li
 quefarsi i gelati humori, quando che giudicasi esser
 quasi pestilentiale quel luogo, che è dal Sole lontano
 o sinistro à uenti benigni et alti, de i quali mancando,
 non u'è altra cosa, che possi secare e rimuouere le bri-
 ne notturne, & ogni ruggine o sporchezzi, che ui siano
 fermati. Lequali cose à gli huomini, à gli armenti &
 à teneri figliuoli sono noiose. Ma se uora alcuno edifi-
 care in ara piegata, cominci egli da la parte di sotto,
 perche cominciando i fondamenti dal piu basso luogo,
 non solamente sosteniranno il fondamento, ma saran-
 no un sostegno, & aiuto à quel peso, che si porra à la
 parte di sopra, oue si nolesse ampliare la uilla, quan-
 doche le fabbriche da basso cominciate sodamente resto-
 no al peso, che se li soprapone, ma se prima edifice-

rai ne la piu alta parte de l'ara inchinata, cio che porrai ne la bassa parte si sfendera; perche aggiungesi nuoua à uecchia fabrica, & il nuouo edificio resistendo al primo cede al peso, & quello che prima è fabricato, appoggiandosi à quello che da luogo, à poco à poco grauato dal suo peso sarà tratto in precipicio. Debbesi adunque schiuare tol nitio nel principio del fabricare.

Modo e forma di fabricare la casa in
uilla. Cap. VI.

Debbesi ordinare il modo & il numero de membri considerata tutta la fabrica: e diuidasi in tre parti ciuile, rusticana, & à gouernare i frutti acconcia. La ciuile anco in due parti per il uerno e per la state, sia in tal guisa ordinata, che le camere del uerno siano uolte uerso oriente brumale, ma le stanze oue si mangia guardino ad occidente equinottiale. Le camere per la state guardino à l'acquinottio di meggio di, e le stanze oue si mangia siano uolte ad oriente del uerno. I bagni ad occidente de la state risguardino, accio che siano dopo mezzo di sin'à la sera lucidi. I portichi siano à lo equinottio di mezzo di sottoposti, accio piglino il uerno molto sole, e la state poco. Ma ne la parte rusticana, facciafi grande, & alta cucina, la cui coperta non sia periculosa di ardere, e ui stiano i famigliari commodamente tutto'l tempo de l'anno. A i serui sciolti faciansi canere uer l'equinottio di mezzo di, à quei che si legau facciafi stanza sotterra quantosi puo piu sana, on piccole fenestre et alte in giuso, che non si tocchino con mano. Le stalle per le peccore

siano al caldo et al freddo tēperare, gli armenti dome
 stichi habbino due stalle per il uerno una, e per la sta-
 te l'altra. Ma gli altri animali che si tengono in casa
 habbiano parte coperta, parte scoperta la loro stanza
 con alte mura accioche iui si stiano il uerno, e quini la
 state sicuri da gli animali feroci, ma si dispongano le
 stalle in guisa, che non ci entri humore alcuno, e quello
 che ui si genera incontanente esca fuori, che non si cor-
 rōpano i fondamenti de muri, ne le ugne de gli anima-
 li, siano larghi i bouili. 10. piedi ò almeno nuoue, la-
 qual misura sia capace che ui si stenda il bestiaime, e
 possa il contadino andare intorno al suo ufficio. Non
 siano le mangiatoie di buoi piu alte che sia commodò
 à mangiare quando stanno in piedi. Habbia il Castal-
 do la stanza presso à la porta, accio uegga chi esce ò
 entra. Et il procuratore sopra la porta per la medesi-
 ma ragione, il quale tuttauia anche habbia l'occhio al
 Castaldo, & habbiano amendue uicina una stāza oue
 si conduca ogni stromento rusticano, & piu adentro
 un luogo rinchiuso oue si ripongano i fermamenti. Le
 stāze de biolchi e peccorari siano uicine à i loro anima-
 li, affine che acconciamente si trouino à gouernarli. Ha-
 bitino tutti quanti si puo uicini, accio non sia occupa-
 to il gastaldo ne laudare qua e la, & accio siano testi-
 moni uno à l'altro de la sollicitudine ò negligenza, la
 parte assignata à i frutti si diuida in stanze da oglio
 dal torcolo, dal uino, e dal d'frutto, cioè uino cotto
 ne luoghi da fieno e da paglia, ridutti e granai, accio
 sia oue riporre le cose humide come uino oglio, le cose
 secche si ripongano sopra palchi, omi formento fie-

no, frondi, paglie & altri pascoli. Ma uadasi ne i granai, come dicemmo, con scale, & habbiano piccole finestre uerso aquilõe. Perche quel sito del cielo è molto freddo e di poca humidita, le quali due qualita fanno il formento dureuole. Parimente le cantine siano disposte, e scostate da Bagni, forno letame & altri puzzolenti odori, e da cisterne d' saline acque, da lequali esce humore, che corrompe il uino. Non mi scordo che comẽdano alcuni il granaio fabricato in uolto, il cui suolo prima che si lastregghi si caua, e bagnasi con morchia bagnata non salsa, e come un battuto si rassoda con pali percotendolo. Dipoi essendo seccato, ponasi sopra un pauiamento di pietre cotte e pistate che in luogo di acqua siano con morchia mescolatani calce e sabbia bagnate, e battute bene come un battuto, sino che sia il piano liscio: le fissure del suolo e de muri con le medesime pietruzze si rassodino e ristringino. Perche gli edifici in tai luoghi si fendono apparecchiandosi a la rouina, e dando luogo di nascondersi a gli animali che sorgeno di terra, si diuidono anche i granai per stãze affine che si pongano i legumi separatamente. Em piastransi le mura col fango bagnato con morchia, mescolandoui foglie secche d' uliuo saluatico, e non ne ha uendo, di domestico. Oue poi sia seccato questo suolo, ungasi da nuouo con morchia, laqual seccata, ui si porti il formento. Perche cosi ottimamente si diffende il grano da tignole, & simili animali. Quando che non usando diligenza a riporre i frutti, incontanente sono da quelli consumati. Ma se non sara il granaio, del quale dicemo in luogo secco, corrompe-

si il grano quantunque fortissimo, e non potendo fa-
 re granaio, si conseruano i formenti ne le caue, co-
 me in alcune prouincie oltra mare, oue cauate alcu-
 ne fosse à modo de pozzi, chiamate da loro siri, ui ri-
 pongono i frutti. Ma noi ne i nostri paesi abbon-
 di d'umidita commendiamo piu che si facciano gra-
 nai pendenti, fermando come ho detto, pauimenti &
 i pareti, per che come dicemmo, il suolo in tal guisa
 rassodato & i muri uietano l'entrarui à la tignuola la
 qual generatione se u'entra, puosì à giudicio di molti
 cacciare suentando i roduti frutti, e quasi risfrescando-
 li. Ma questo è falso, perche non si cacciano per tal uia
 questi aimali, anzi si mescolano per tutto'l grano, il-
 quale non essendo mosso, nelle parti di sopra solamen-
 te uiene molestato, quando che non penetrano le tigno
 le piu in giu di un palmo, & è meglio lasciare in peri-
 colo quello che è guasto, che il tutto, è quando sia biso-
 gno, potrai leuato uia il corrotto, goderti il sano. Ho
 detto questo fuori di proposito, ma non senza frutto,
 le stanze dal torcolo e da l'oglio siano calde, per che
 ogni licore agenolmente p il caldo si liquefa e col fred-
 do si ristringe. Quando l'oliua rende poco oglio, aghia-
 ciando si marcisce, ma si come gli è necessario di natu-
 ral caldo, che auiene per il sito & conditione de l'aria
 cosi non fa mestiero di fuoco ò fiamma, quando che
 co'l fumo si corrompe de l'oglio il sapore. Debbesi per
 tal cagione dar luce al torcolo da mezzo di, à fin che
 non ci conuenga usare fuoco ò lucerna, quando si spre-
 me l'oglio. Il luogo oue faffi il uino cotto sia largo e lu-
 cido, accio possa il ministro che cuoce la sapa senza in-

commodo uolgersi ad ogni luogo, il fumario nel quale seccasi la materia di poco tempo tagliata, si puo fare uicino à i bagni, i quali si debbono hauere, accio ui si laui la famiglia solamente ne le feste. Perche s'indeboliscono i corpi, usandoli spesso, faransi accöciamen te sopra à questi le stanze, onde souente esca il fumo per che inuecchia piu tosto il uino, ilquale continuamē te è tocco dal fumo, e piu per tempo si matura, et pero siaui un'altro palco oue si riponga, accio che per il troppo fumo non si guasti. Tanto sia detto cerca il sito de la casa in uilla, sia, d'attorno a quella etiandio il forno e il pistrino quanto ricerca il numero de gli habitatori. Le piscine almeno due, una per le oche et altri animali: l'altra oue si macerino i Lupini le uimine, le uerghe & altre cose à noi bisognueoli, sianui due fosse da sterco, una oue si ripogna ogni immonditia, et ui stian per un'anno, l'altra di onde si porti il uecchio letame ne i campi, ma siano d'amendue come la piscina inchinate con il suolo fermato, che non ametta alcuno humore, perche molto importa che'l letame senza che si consumi il succo, conserui la sua uertu, e sia da continuo licore macerato, accio se ui sono strami, paglie ò uimine, ò semi di gramegna, ò spine interposte, quelle si macerino in guisa, che portate nel campo, non germi nino. Per tal causa gli sperti contadini coprono con uimine tutto cio che cauano de pecorili, ò altre stalle, ne lo lasciano seccare dal uento ò arsicciare dal sole, l'ara se gli è possibile facciasì in tal forma che ò dal procuratore, ò dal padrone sia ueduta. Et sara ottima la stri gata di felice, perche batte si piu tosto fuori il grano nõ

cedendo il suolo à le battiture de le ugne ò de i corrigiati, e suentati restano piu mondi senza pietre e zoppe, che non uengono per il batter di l'ara terrena. Faccia si uicino à quella un portico specialmente in Italia, oue si conduca il formento, se nel batterlo minacciasse di pioggia. Il che non fa mestieri in alcune regioni oltra mare, oue non pious. Il giardino & horti si circondino con spine, e siano uicini & in parte che ogni humore sporco da la corte, da i bagni, e da la morchia de le uliue espresso, ui possa concorrere, perche l'herba, e l'albero di tali nodrimenti si fa lieto.

Vfficio del padre di famiglia. Cap. VII.

HAuute ò disposte le cose in questa forma, ricercasi massimamente la diligenza del padrone, cerca ogni cosa, ma specialmente cerca gli huomini, i quali sono ò lauoratori ò serui sciolti, ò tenuti in cathena. Portisi humanamente con i lauoratori, mostrandosi uer loro benigno, chiedendo piu instantemente le opere che le pensioni, perche meno offendono, e ne riesce maggiore utile, percioche coltiuando bene il terreno ne succede per lo piu de frutti gran copia, ne mai danno alcuno se non è causato da stemprato aria, ò che siano rubbati, e non ardisce il lauoratore chiedere alcuno relaxationamento. Nò sia pero il padre in ogni cosa che egli ha obligato il cõtadino molto atroce, come ne i giorni d'el denaro non chieda legni e altre piccole aggiunte. lequai piu tosto sono di molestia che di spesa al cõtadino. Non dobbiamo ueramẽte pigliare quanto ci è le cito, perche diceuasi de gli antichi sōma giustitia som

ma croce. Ne al tutto rimetterfi pche narrafi *Alfio* feneratori hauer detto, ancho i buoni debitori douēta re cattiuu, nō effendo dimandati. Io ho udito *L. Volufio*, antico consulare et huomo ricchissimo affermare quel cāpo effere fertilissimo, che da contadini iui generati e nodriti uiene lauorato, iquali quasi nasciuti in una paterna possessione, da fanciulli la conoscono famigliarmente. Et in uero nuoce per mio auiso mutar souēte la uoratore, ma peggio fa chi stando ne la citta uuele piu tosto coltiuare il terreno per opera de la famiglia, che per se medesimo. Dicea *Isaferna* che rendea si a tal huomo lite per sua mercede. Attenda si adunque di hauer lauoratori solleciti e tengano si longo tempo, non potendo coltiuare con nostre mani, ò nō effendo utile usare l'opera de la famiglia. Il che auiene solamente ne i paesi, che da mal sano aria ò da sterilita sono guasti. Ma oue è l'aria mediocrementi sano, & il terreno assai fertile e buono niente piu gioua che la diligenza del lauoratore, & a le fiate del Castaldo, se la troppa negligenza, ò rapacita del seruo non da noia. I quali due peccati fanno si e sono sostenuti per colpa del padrone, potendo prouedere a questo: et attendendo che non sia preposto un tale a quella impresa, ouero cacciandone colui che gli è preposto. Ma ne i campi lontani oue non puo acconciamente andare souente il padrone gli è meglio commettere il terreno è lauoratori liberi, che a serui contadini; specialmente da formento, ilquale non puo cosi danneggiare il lauoratore, come le uiti, e gli alberi, & massimamente sono danneggiati da serui, che affitano i buoi, e pascono

malamente quelli, e gli altri animali, ne lauorano con industria il terreno, et imputano piu tosto al seme, che al loro tristo lauoro. Non aiutano poi i seminati che rendano il giusto frutto, e quello che cōducano ne l'ara, ogni di sciemano nel trebiarlo, ò con frode, ò con ne gligenza. Perche rubbano elli, ne da gli altri rubbato ri guardano il grano. Non lo ripongono poi fedelmente, e con ragione. Onde fassi che'l procuratore, e la famiglia commetta peccato, & il terreno ne uenga infamato. Per il che io direi che una tal possessione, oue nō puo trouarsi il padrone, fusse affittata.

De gli animali, e loro pastori. Cap. VIII.

SEgue il gouerno de serui, come cadauno secōdo il suo ufficio sia gouernato, & à quali opere cadauno sia destinato. Ammonisco adunq; che non facciamo Castaldo alcuno di quei serui, che per esser di uago aspetto ci sono piaciuti, ne di quelli, c'habbino esercitato arti ciuili, e delicate, perche questa generatione de serui àuezza ne gli otij ne la piazza, ne theatri, nel gioco, ne la cucina, ne postribuli, souente sogna le medesime inettie, lequali cōdotte ne l'agricoltura, non tãto danneggiano il padrone nel seruo quãto in tutta l'impresa de l'opera. Eleggasi à l'agricoltura huomo da fanciullo à le fatiche indurito è per la speranza conosciuto, e sia di meggia eta, accio non si sdegni la famiglia d'ubi dir ad un giouane, e che essendo uecchio non bastasse à la fatica. sia adunq; di meggiana, e robusta eta, sperto de l'agricoltura, ouero di tal disio d'imparare, che in un tratto ne diuenga perito. Perche non sà per noi che

uno impari e l'altro insegni, quando che non puo bene condurre l'opera ad effetto colui, che impara d'altrui cio che debbe fare. Puo in quest' ufficio ministrare huomo idiota. purché sia di tenace memoria, cotal Castaldo, ò uuoi dire procuratore, dice Cornelio Celso suole piu spesso portare al padrone danari, che il libro, perché non sapendo egli lettere non bene sà computare, e temesi uenire ingannato da gli altri. Diasi à qualunque Castaldo una donna in compagnia, che lo ritenga in casa, e gli porga aiuto. Debbesi comandare parimente al fattore, che non faccia conuitti con famigliari, e meno con stranieri. Tuttauia potra inuitare seco à mangiare la festa alcuno, che gli para ne l'opera assiduo, e diligente. Non faccia sacrificij senza commissione del padrone. Non ammetta indouini, ò incantatrici che spingono i rozzi animi à qualche spesa, ò sceleraggine, non uenga à la citta, ne à i mercati, se nõ per uendere, ò cõperare, ò per altra cosa à lui pertinente. Perché non debbe il lauoratore, come ha Catone, esser caminatore, se non per imparare alcuna cosa per l'agricoltura, se però ua poco lontano, che tosto possa tornare. Non lasci fare nuouì sentieri, ò termini ne i campi, non alberghi forastieri, se non amico, ò famigliare. Et sì come debbe esser ritratto da questi, così sia confortato, che habbia cura de gli stromenti, e ferri, e che n'habbia à doppio riposti quanto è de la famiglia il numero, accio nõ sia bisogno chiedere alcuna cosa dal uicino, perché piu consumasi ne la perdita de l'opera de serui, che nel prezzo di tali stromenti. Habbia la famiglia uestita, e ornata piu tosto utilmẽte, che de-

licatamente, e ben fortificata contra uenti, freddi, e
 piogge, ma non siano con longhe maniche, e doppie,
 ouer molto longhe. Facendo in tal guisa, non sarà gior-
 no tãto sconcio, che non si possa fare alcuna cosa al sco-
 perto, ne sia solamente artefice de l'agricoltura, ma
 sia ancho sperto quanto patisce l'ingegno di seruo, che
 non sia nel comandare troppo rimesso, ò crudele. Fauo-
 risca sempre ad alcuno de maggiori perdoni à men bo-
 ni in guisa che amano piu tosto la sua scuerita, che hab-
 bino in odio la crudelta. E questo gli auenira, se usera
 piu diligenza à guardare i soggetti dal peccare, che
 per sua negligenza dare occasione di punire i mal fat-
 tori. Non si guarda meglio anche un'huomo scelerato,
 che ricercare da lui la giusta, e debita opera, e che'l
 gastaldo sempre si appresenti. Perche in tal guisa tut-
 ti i preposti à le opere attenderanno al proprio uffi-
 cio, e gli altri doppo la fatica dormiranno piu tosto,
 che darsi ad altre delitie. Et piacesse à Dio che si po-
 tessero riuocare gli antichi, ma ottimi costumi, hora in-
 uecchiati, che non si serua egli de alcuno ministro, se
 non ad utile del padrone, non mangi che non sia da la
 famiglia ueduto, usi il medesimo cibo, perche à questa
 guisa studiera egli, che si facci il pane con diligenza, e
 si apprestino gli altri cibi sani. Non lasci alcuno usci-
 re de i confini, che non sia da lui mandato, ne ui mandi
 senza grã necessita. Non merchi per se stesso occupan-
 do la pecunia, ò gli animali, ò altre cose del padrone.
 Perche tale impresa priua il gastaldo da la sollecitu-
 dine, ne lo lascia satisfare al padrone ne i conti. Anzi
 oue fa mestiero annouerare il danaro, mostra egli per

quello alcuna cosa comprata. Questo massimamente si ricerchi da lui, che non si creda sapere quello che non sa, e studij tutt'hora d'imparare. Quando che piu nuoce hauer errato nell'opera, che non gionua hauerla ben condotta. Questo è ne l'agricoltura il principale ufficio, mandare le cose ad effetto, come la ragione naturale richiede, percioche ammendando l'errore per negligenza, ò ignoranza commesso, la cosa è guasta. Ne rende tanto per l'auenire che restauri l'hauuto danno. Ne gli altri serui tali precetti s'hanno ad offeruare, i quali non poco mi hanno giouato di parlare piu spesso con quei, che ne la uilla sono gioueuoli, e piu famigliarmente, che con quei de la citta, comprendendo che si alleggerisce la fatica loro cō la benignita del padrone. A le fiate ho giocato con quelli, e lasciato che egli giochino. Souente mi consiglio con i piu sperti di cose nuoue, per comprendere con tal uia di cadauno lo ingegno, e la prudēza. Veggio poi che piu studiosamente si danno à quell'opera che per suo consiglio è stata ordinata. Questo à tutti i prudenti fattori è solenne costume, che rineggan i ceppi de i serui, spiando se sono ben legati, e se i luoghi sono à guardarli sicuri, e forti, se il gastaldo hauesse legato, ò sciolto alcuno senza il uolere del padrone, perche non debbe egli à modo alcuno sciogliere alcuno dal padrone à tal castigo dannato senza sua commissione, e parimente se harra legato alcuno, aspetti à scioglierlo il precetto del padrone. E tanto piu debbe il padre di famiglia hauer cura di tali serui, che non gli sia fatto ingiuria nel uestire, ò ne i cibi, quanto sono piu à gastaldi, & à pre-

gioneri soggetti, & indi à patire maggiori ingiurie sottoposti: percioche offesi con crudelta, & auaritia, piu sono da temere. Intenda adunque il padrone da essi, e da quei che sono sciolti, à i quali è piu da credere se le cose per il suo ordine si maneggiano. Gusti egli del pane, e del uino che se gli da, uegga le uesti, e le scarpe loro. Conceda souente che si possi cadauno lamentare di quelli, che crudelmente, ò con ingāno li molestano. Et à le fiata faremo de le giuste quercle tal uēdetta, quale fassti contro quelli, che muouono seditione ne la famiglia, ò calōniano i loro maestri, e diamo à quelli premio, che si portano à le opere sollecitamente. Habbiamo tal fiata dato riposo, e liberta à le femine, che hanno un certo numero de figlioli, p il quale meritano d'esser honorate hauendoli nodriti, à quelle che hauenuo tre figliuoli daua l'esentione da le fatiche, à quelle che piu ne possedeano, anche la liberta. Cotal giustitia, e studio del padre di famiglia accresce non poco il patri monio. Tēgasi à mēte di adorare i Dei famigliari, quando tornera da la citta, dipoi se sara tempo quel di medesimo, ouero il seguente riuedere i campi, considerando di quelli cadauna parte, se nella sua assenza è stato commesso errore alcuno, se ui mancano uiti, alberi, ò frutti, facci de la famiglia, e de gli animalia la ressegna, riuenga li stromenti, e le massaritie. Tutte lequai cose facendo per molti anni, hauera inuecchiando costumata famiglia. Ne mai sara tanto d'anni carico, che sia sprezzato da serui.

Di quale statura siano i serui à qualunque opera accoppi. Cap. IX.

DEbbesi ancho manifestare à quale statura di corpo dobbiamo commettere qualunque opera. Facciansi pastori de gli animali huomini solleciti e moderati, le quali due cose piu uagliano à questo ufficio, che la statura del corpo e la forza, perche consiste ne la diligente guardia & artificio. Non basta al biolco esser di buono intelletto, quantunque gli è necessario, non essendo per aspra uoce e statura horribile à gli animali. Ma temperi le forze con la clemenza, e sia piu terribile che crudele, affinche gli ubidiscano gli animali, e piu durino i buoi, non afflitti dal trauaglio de la fatica e da le battiture. Ma ciò che si conuenga à mestri & à biolchi al suo luogo narrero. Hora basta ammonire che in questi poco importa che siano di alta statura, & in quelli molto. Perche eleggeremo l'aratore, come dicemmo, molto grande, e per la detta ragione, e perche l'huomo grande poco s'affatica ne l'arare, perche arando appoggiasi quasi ritto sopra la stina, puo etiandio esser di mediocre statura, purché sia à l'opera idoneo. Non ricercano le uiti huomini grandi, ma membruti, e di longhe braccia, laqual statura à zappatori & à chi podano, & à le altre simili opere meglio è acconcia. Menor cerca l'agricoltura in quest'ufficio che ne gli altri la modestia, perche debbono tali lauorare ne la moltitudine e sot to'l gouerno altrui. Et è le piu fiate troppo ueloce l'animo de scelerati huomini, di quanto ricerca la qualita di questa opera, che richiede non solamente gagliardo huomo, ma d'ingegno acuto e suegliato. Et però coltiuan si i uignali meglio per i serui, che si tengono à la cate-

na. Fara tuttauia miglior opera un'huom da bene di medesima prontezza che un scelerato. Questo ho interposto, accio non pensi alcuno ch'io uoglia la terra da scelerati piu tosto che da giusti huomini uenir coltiuata. Giudico etiandio che non si confondano le opere de la famiglia, che tutti in ogni opera si mescolino. Perche questo nuoce al lauoratore, ouero perche niuno conofce la sua opera propria, ouero che hauendosi bene affaticato non gioua al propio ufficio, ma al comune, & però meno s'affatica, nè si comprende l'errore da cui nasca, oue molti metteno mano: la onde si separino gli aratori da coltiuatori de uiti, questi da i serui piu uili ad ogni opera in casa o fuori ubidenti, non si accompagnino piu di nuoue huomini chiamati da gli antichi decurie, e sommamente commendate perche tal numero acconciamento ne le opere si conserva, accio non si confonda la diligenza de la guida loro. Se adunque il campo è molto largo, conducansi quelle compagnie, ne le diuise regioni, spartendo l'opera, che non restino a uno o a due separati, perche non si possono essendo dispersi ageuolmente guardare. Ma non siano piu di dieci, accioche essendoui la moltitudine, niuno pensi l'opera a se appartenire, quest'ordine non solamente muoue inuidia, ma etiandio fa manifesti chi è da poco. Perche destandosi l'opera per il contrasto, quelli che si rallentano, giustamente possono esser castigati senza lamentarsi. Ma hauendo dato i precetti di cio, che debbe prouedere il Contadino, de la sanita, de la uia, del uicino, de l'acqua, del sito de la casa, de la grandezza del campo, de le maniere de la

uoratori, e serui, de la diuisione de gli ufficij, & opere, siamo peruenuti al coltinare de la terra, delquale nel seguente libro diffusamente parleremo.

IL SECONDO LIBRO DI L. GIV-
nio moderato Columella de l'agricoltura.

La terra non inuecchia, ne si affatica che non frut-
ti, dandogli il grassume. Cap. I.



I dimandi ò Publio Siluino, & io non rifiuto d'insegnarti, perche nel primo libro incontanēte habbia ri buttato l'opinione quasi di tutti gli antichi, che de l'agricoltura hanno scritto, e confutato la falsa dottrina di quelli, che giudicano la terra per uecchia e lōgo esercitio affaticata, & indebolita essere inuecchiata. Io so che tu honori l'auttorita de gli altri scrittori illustri, e specialmente di Tremilio, il quale hauendo scritto con elegantia, e giuditio molti precetti de l'agricoltura, trattouì dal fauore de gli antichi, che di simil materia parlarono, falsamente credde la terra d'ogni cosa madre douentare inetta à generare, come auiene alla donna per gli anni indebolita. Il che confesserei anchor io, quando la terra non producesse frutto alcuno. Perche allhora fassi manifesta de la donna la debolezza, non quando ella non piu partorisce tre, ò due figlioli ad un corpo, ma quando al tutto non puo generare. Et così passati gli anni della giouentu, anchora che duri piu oltre la uita, non però si resti-

tuiffela uertu di partorire à quegli anni denegata. Ma la terra al contrario lasciata ò per caso ò spontaneamente, se da nuouo uiene coltiuata, rende copioso frutto. Non è adunque la uecchiezza tagione che la terra sia sterile, quandoche la tosa da uecchiezza assalita, non piu riuerdisce, ne ritorna giouane: ne minuisce la stanchezza il frutto del contadino. Quandoche non è cosa da huomo giuditioso darsi à credere, che si stanchino i campi per il continuo coltiuare, come i corpi da troppa fatica ò griuei pesi. Ma onde aduiene dirai tu, che Tremelio afferma i luoghi nuoui non prima coltiuati da principio esser ben fertili, indi non così satisfare al desio del lauoratore? Vede egli ueramète quello che auiene, ma non comprende la cagione. Non si debbe giudicare, che la terra di rozza e saluatica diuenuta dimestica, sia piu fertile per esser piu giouane e quieta, Ma perche ingrassata da frondi & herbe da lei per piu anni generate, ha maggior forza à prèder piu altre herbe, e nodrir magior numero de frutti. Ma poi che sono tagliate le radici con i rastelili & aratri, & i boschi cauati, non piu nodriscono la madre, e che le foglie, le quali cadendo l'autunno stauano di sopra, uengono con l'aratro spinte al basso oue è la terra piu debole, la terra dal suo nodrimento abbandonata, marcisce. Non sono adunque i campi men fertili per uecchiaia ò fatica, ma per nostra negligenza. Quando che potiamo pigliar piu fretto, se souente à tempo e moderatamente daremo à la terra il grassume, del cui culto hora parleremo, come habbiamo promesso nel primo libro.

Quante siano le generationi del terreno, e quante
specie sotto queste generationi si compren-
dano, e qual terreno è piu commen-
dato. Cap. II.

GLi huomini de l'agricoltura spertio Siluino dico-
no essere tre generationi di terreno, Campestre,
Collino, e Montano. Il campo non di ugal piano ma
poco Inclinato. Il colle alquanto erto e pendente. Il
monte non erto & aspertò, ma de boschi abbondante
et herboso comendorono. Hanno queste generationi ca-
dauna sei specie di terreno grasso, magro, raro, spesso,
humido, seccho, le quali qualita mescolate à piu mo-
di, fanno piu uarieta de terreni, i quali non si potreb-
bono dal contadino annouerare. Perche non è ufficio
de l'arte andarsi auogliendo per le specie, che sono innu-
merabili, ma debbe considerare le generationi, che si
possono con l'animo e con le parole comprendere. Ri-
corrafi adunque à le congiuntioni de le qualita, che so-
no tra se contrarie, lequai comparationi tra cose di-
scordenoli potiamo chiamare. E debbcsi fare manife-
sto che piu cose di quelle che sono da la terra genera-
te, si godono del piano, che del colle, piu del grasso che
del magro terreno, de seccagni & humidi non potia-
mo affermare quali siano piu, quandoche sono quasi
infinite le cose che si godono de luoghi secchi, e quelle,
che meglio rendano ne gli humidi. Sono etiandio alcu-
ne cose, che meglio uengono ne la terra rara che ne la
spessa Vergilio hauendo narrato piu laudi del fertile
terreno, aggiunse.

E quel terren che sia putrido, poi.



Che arando si studiamo à farlo tale.

Quando che altro non è arrare che disoluerè, e fermentare la terra, per ilche ci rende il campo maggior frutto quandoche è grasso e ben sciolto, perche essendo fertile, ricerca poco studio, e quello che se gli conuiene fassi con poca fatica, giudica si adunque un tal terreno ottimo, secondo à questo è il sodo e grasso, ilquale guidardona col frutto la spesa del lauoratore, la terza sorte è il luogo che s'adacqua, che puo senza spesa rendere il frutto. Questa chiamata Catone prima, preponendo ad ogni cosa l'utile de i prati, ma noi quiui parliamo de lauorar la terra, non del sito. Niuna generatione è peggiore, che quella, che è secca, soda e magra, perche si lauora con fatica, ne però rende il premio à la fatica, ne rende copiosamente, lasciato à prati ò à pascoli. Adunque tal campo se si lauora ò cessa, nuoce al lauoratore, e come pestilentioso è da fugire, perche lauorato genera morte, e non lauorato la horribil fame de la morte compagna, se crediamò à le Greche Muse che gridano.

Morte produce un simil prato, ouero.

Miseria tal, che à morte ci conduce:

Ma hora parliamo piu tosto di coltiuare il terreno fertile ò coltiuato ò saluatico, parleremo prima di ridurre à campi una regione saluatica. Perche fassi prima il terreno, e poi si coltiua. Consideriamo adunque il luogo il culto, se gli è humido ò secco, de boschi ò sassi coperto, di giunchi ò gramigna uestito, & impedito di felici ò altri arbuscelli, se hara humido, seccasi il superfluo humore con le fosse, che non sono di due ma-

niere nascoste e scoperte. Ne le ragioni di spesso e cret-
to sotto terreno si facciano scoperte, ma oue la terra è piu
sciolta alcune si fanno scoperte alcune sotterra, che
mettano capo ne le scoperte. Facciasi le scoperte fos-
se piu larghe di sopra e pendenti ristringendosi nel fon-
do come un copo uolto in su. Perche in quelle che han-
no i lati erti si corrompeno piu tosto le acque: e si riem-
pieno le fosse di terra, che sgrota di sopra. Le coperte
si debbono nascondere abbassando i solchi, tra i quali
posta giaia ò pietre minute uenga uguale il terreno.
Non hauendo giaia ne pietre, facciasi di uimine con-
giunte come una fune quanto possi strettamente cuo-
prire de la fossa il suolo, studierassi di poi di coprire cō
terra sopra calcate foglie di cipresso ò di pino, ò non ne
hauendo di altre frondi e mettasi nel principio e nel fi-
ne de la fossa due sassi à modo de ponti in laogo de pi-
lastri à la ripa, che non si chiuda la uia à l'acqua di an-
dare o tornare. Il cāpo boscoso & di arbuscelli pieno è
di due maniere cerca il gouerno, ouero si dira dicano
al tutto se sono spessi, ò se sono rari tagliando, ardendo
& arrado si accōmoda il cāpo. Il sassoso ageuolmente
si purga raccogliendo le pietre, è se sono in gran copia pō
gansi da parte à muchio, che non impacino il rimanen-
te del cāpo, ouero si pongano in profonda fossa copren-
doli cō'l solco, se pō non sara opera di grā spesa. Cacciasi
i Giunchi e la gramigna zapando souente, e la filice e
stirpandola, ilche puosi fare cō'l aratro, perche cauate
spesso tra due anni muoiono, & piu presto, se tra quel
tempo gli seminerai lupino ò faua, accio che con qual
che utile si risani il campo, Perche glie manifesto,

che la filice co'l grassume e co'l seminare si uccide. Et se la taglierai souente quando nasce, il che si puo fare da un fanciullo, e consumasi nel medesimo tempo. Manifestato il modo di domesticare un saluatico terreno, segue la coltura de i noualli, de laquale tosto dichia-
 vero il mio giuditio, auisando prima i studiosi, d' Agri-
 coltura di quelle cose, che prima hanno à sapere. Io
 mi ricordo che molti de gli antichi, i quali de l'agri-
 coltura hanno scritto, hanno manifestato per certis-
 simi segni di terreno fertile, che sia dolce, fertile d'her-
 be e suoi alberi, di color nero, ouer di cenere. De gli al-
 tri sto in dubio, ma del colore mi marauiglio assai de
 gli altri, e specialmente di Cornelio Celso, huomo ne la
 agricoltura, e ne le altre cose di natura prudentissi-
 mo, cosi hauer si ingannato di giudicio & di uista che
 non gli uenissero innanti gli occhi le palude saline, che
 hanno simili colori. Ne uediamo quasi luogo alcu-
 no che habbia humor lento, ilqual non sia nero ò di co-
 lore di cenere, se forse io non m'enganno auisandomi
 che nel fangoso terreno di palude o di amaro humo-
 re ouero ne le are de le saline possa nascere il formen-
 to seminato: ma questo errore de gli antichi è mani-
 festo in guisa, che non ha mestiero d'argomenti à confu-
 tarlo: Non è adunque il colore certo inditio de la bon-
 ta del terreno, la onde il campo da formento ha si con
 altri inditij à conoscere. Perche si come le piu robu-
 ste pecore hanno uarij colori, cosi anche parimente i
 robusti terreni non sono tutti d'un colore. Considerisi
 adunque che'l terreno, il quale uogliono coltinare sia
 grasso. Benche questa sola qualita poco gioua, non

essendo ancho dolce : & potiamo ageuolmente fare di l'uno e l'altro la proua: bagnaſi una zolla liggiamente con l'acqua e prouaſi con mano, ſe è tenace et da piccolo toccare tienſi à le mani, reſtando come pece attaccata à le deta , come dice Vergilio, e gittata à terra non ſi ſparge , è manifeſto inditio che poſſede tal materia il natural ſugo e graſſo. E ſe uorrai riporre la terra ne la foſſa onde l'harrai cauata , ſe come fermento ſorgera auanzando di ſopra , gli è certa coſa che ella è graſſa , e ſe manca è debole, & eſſendo uguale , è ſegno di mediocre bonta , quantunque le coſe dette non tanto appaiono uere, quanto ſe la terra ſia nera , la quale à fruttificare è piu commendata, ſi informeremo dal ſapore , pigliando alquante zolle in quella parte del campo , che piu ci diſpiace, e poſte in un uaſo con dolce acqua, le meſcoleremo , indi collata l'acqua, ne gusteremo , perche quale ſara de l'acqua il ſapore , tale giudicheremo il terreno. Soho oltre queſt'eſperienza altri ſegni, che ſignificano la terra eſſere dolce , & à produrre formento acconcia , come gionchi , calami, gramigna, trifoglio, ebulo , roui , ſpine ſaluatiche , & altre coſe , lequali à chi cercano le acque ſono manifeſte, perche naſcono oue ſono le uene di acqua dolce . Ne ci debbe baſtare la prima ſuperficie ma dobbiamo piu à baſſo inueſtigare la qualita de la materia, ſe è terena ò no . Baſta per il formento che la terra ſia d'ugual bonta due piedi in giu , e per gli alberi quattro . Fatta cotale eſperienza , appreſtremo il campo à ſeminarui. Queſto copioſamente fruttifica , che è bene arato , & però quaſi tutti gli anti-

chi hanno dato la forma di quest'opera, la quale come una legge sia offeruata da contadini. E di mestiero di legare i buoi stretti ne l'arare, accio uadano piu erte e co'l capo alto, onde meno se gli offenda il collo, et il giogo ne la copa meglio si fermi. Questa maniera di legare sommamente è commendata, perche legare il giogo à le corna, che si costuma in alcune prouincie, è biasimato quasi da tutti quei, che hanno scritto de l'agricoltura, & meritamente, quandoche hāno maggior forza gli animali, nel collo e nel petto, che ne le corna. perche in tal guisa con tutta la grandezza e peso del corpo instano à l'opera, & à quello stando co'l capo ritratto, & erto, si cruciano & à pena tagliano liggieramente col uomere la superfice de la terra. Et però usano minori aratri, che non possono arare profondamente le nouali, il che quando faßi, gioua sommamēte à tutti gli alberi e biade, perche fatto il solco profondo, i frutti de gli alberi e de le biade meglio crescono. Mi discordo adunque in questo da Celso, il quale temendo la spesa che faßi ne maggiori buoi, giudica che si usino minori uomeri e dentali, accio che con minori buoi si possa arare, non consiaerando che maggiore è l'utile ne la copia de i frutti, che la spesa à comperare piu grandi buoi, specialmente in Italia, oue il campo d'alberi & oliui piantato l'uuole piu profondamente esser arato, per tagliare co'l uomero la cima à le radici de le uiti e de gli uliui, le quali restandoui, nuoceno à i frutti, e che quelle di sotto mossa la terra, piu ageuolmente piglino il nodrimento de l'humore. Tuttanua quella ragione di Celso puo

ualere in Numidia & in Egitto, oue per lo piu si semina il formento ne campi d'alberi uoti. Laqual terra con grassa sabbia putrida e come cenere sciolta, basta che con picciolo uomere sia mossa. Vadi l'aratore per il solco, e tenga l'aratro scambieuolmente una fiate piegato, l'altra dritto à fare il solco profondo, ma in guisa che non lasci in luogo alcuno la terra non mossa et intiera che chiamano contadini scanno. Oue sara uenuto uicino à l'albero, ritenga i buoi, accio che ritenuto, il uomere ne la radice, il bue non si commuoua il collo ouero percuota ne l'albero co'l corno, ò lo scorzi con la punta del giogo, e spianti il ramo, ma con uoce piu tosto che con battiture lo spauenti. Vltimamente se fuggono la fatica, siano battuti, non stimoli il manzo, perche lo fa ritroso, e gettar calci, ma à le fiate lo batta. Non si fermi nel meggio de l'arare, ma gli dia riposo ne la fine, accioche il bue sperando di riposare, piu si studi di compire il tratto. Nuoce à gli altri animali fare il solco piu di 120. piedi, perche oltre questa misura piu del douere si affaticano. Venuto al uoltarsi, spinga il giogo uer la prima parte, e ritenga i buoi, accio si raffreddi il loro collo, che incontanente auampa, non essendo raffreddato, onde ne nascono gonfiature e piaghe. Vsi l'aratore non meno la accetta che'l uomere à tagliare i sterpi rotti, e le radici di sopra, con le quali il campo d'alberi piantato è intricato e pieno.

Come si gouernano i buoi dopo l'opra di giōti. Cap 3.

Disgionti i buoi da l'opra, gli stropicci la schena con le mani, leuādogli la pelle, che non se gli attacchi

al corpo, perche tale infermita sommamente nuoce à gli armenti gli rimeni, il collo, e se harranno gran caldo, gli spruzzi uino in bocca. E basta darne à cadauno bue due sestarij. Non si leghino à le mangiatore, sin che non cessano di sudare, et ansare. Quando poi sarà tempo che mangino, non se gli ponga innanti tutto il cibo, ma à parte à parte. Il quale mangiato, si conducano à l'acqua, adescandoli co'l ziffolare, accio beano piu uolontieri, indi condotti à la stalla, piu largamente se gli dia il cibo. Sia detto à bastanza de l'ufficio de l'aratore, segue che comandiamo à quali tempi si debbe arare il campo.

A che tempo s'hanno ad arare i campi, & in che maniera. Cap. IIII.

IGrassi campi, che piu longamente tengono l'acqua si debbono arare quando l'anno si comincia à scaldare, quando haranno prodotto ogni herba, e che non siano anchora maturi i semi: ma aransi con si spessi solchi, che non si comprenda per oue sia passato il uo-
mere, perche cosi tutte le radici de le herbe cauate muoiono: e rompassi in guisa arando piu fiato, che nel seminare non faccia piu mestiero rompere le zolle. Perche diceuano gli antichi Romani quel campo esser malamente arato, il quale seminato si debbe rompere, debbe lo agricoltore souente spiare se si ara bene, non solamente con l'occhio, che tal fiata s'inganna, essendo sotto terra nascosto le gradizolle, ma etiandio con il toccare, che non piglia errore, mettendo una pertica soda per trauerso de i solchi, la quale se trapassera ugualmente per dritto senza urtare,

tare, gli è manifesto tutto l'altro terreno esser mosso, ma s'alcuna dura parte gli resistera, manifesta si quel terreno esser anchora intiero, e mal mosso. Il che uedendo gli aratori esser fatto souente, si guardano di non la rompere à fatto. Adunq; i campi humidi dopo 13 di Aprile si debbono arare, & arati à quel tempo, cerca il solstitio poi ch'è à 23. ouer 24 di Giugno, da nuouo si arino, e parimente cerca il principio di Settembre, si conuengono gli huomini sperti de l'agricoltura, che in quel tempo dal solstitio de la state non si ari, se forse non pionesse in tanta copia, come suole auenire, che la terra si bagnasse, come da le pioggie del uerno, ilche quando auiene non si uieta che i ueruati, cioe terreni, che ogni altr'anno si seminano non si arino di Luglio offeruando pero che'l campo non sia fangoso, ne da piccole pioggie mezzo bagnato, laqual terra chiama no i contadini uaria, e spongosa. Et è tale oue dopo longo secco, una leggiera pioggia bagna la parte di sopra senza toccare à basso. I campi che si arano fangosi, tutto quell'anno sono inetti da maneggiare, ne sono habili al seminare, ne ad esser rotti. Quei si che arano essendo uarij, sono per tre anni sterili, seguiamo adunq; ne l'arare i campi una meggiana temperatura, che non manchino di sugo, ne abbondino di humore. Quando che'l troppo humore, come dicemmo, gli fa fangosi, e quelli che sono arsi per il secco non si possono ben maneggiare, perche ouero il dente del uomere è ribattuto dal duro terreno, ò se pure penetra, non fende minuta mente la terra, ma caua grandi zolle, lequali posi nel campo, uietano che da nuouo si possi arare, essendo ri-

battuto il uomere dal solco co'l peso de le zolle, come da fondamenti opposti à tal opera: onde fassi che nel arare di nuouo fansi pure anchora scanni, o zolle, & i buoi per la difficulta de l'opera sono piu afflitti. Vi si agiugne che ogni terreno quantunque fertilissimo, ha le parti di sotto peggiori, lequai da le grandi zolle uengono portate di sopra. Onde auiene che la materia meno fertile à la fruttifera mescolata, renda minor frutto, & aggrauasi l'agricoltore per il poco utile, che piglia de l'opera, per che non si puo fare il douere, oue è indurito il campo. Giudico adunque che si aride nuouo il campo nel secco, & aspettare la pioggia, laquale, bagnata la terra, ageuolmente ce la lasci coltiuare. Ma un giugero d'un tal campo con 4. opere si acconcia, perche commodamente si rompe con due, con una si rinuoua, arasi la terra fiata con la nuona parte d'un'opra, e cō la quarta parte si riduce in lire, chiamano, contadini lira le porche, quando hāno arato in guisa, che tra due solchi molto lōtani resta un'alto muchio, e longo oue si puo seminare, colli di grasso terreno compiuto il seminare de tre mesi detto marzo, si possono il mese di Martio arare, ma se il caldo de l'aria, & il secco de la regione lo consentira, anche il mese di Febraro, Indi da meggio Aprile sin'al solstitio la seconda e terza fiata si lauorino. Il Settembrio, cerca l'equinottio coltiuasi un giugero di tale terreno con uguali opere come il campo humido. Offerisifi massimamente arando, di solcare à trauerso il monte, perche rompesi con tal uia la difficulta de la inchinatura, e fassi la fatica de i buoi e de gli buomi-

ni minore, Facciafi tuttauia il solco ne l'inchinatura torto hora piu basso hora piu alto, non mouendo sempre la terra al medesimo modo. Il campo debole, piano o di acqua abbondeuole, arisi prima ne la fine di Agosto, replicando, poi nel Settembre di maniera, che sia ne l'equinotio atto à riceuere il seme. La fatica cerca questo terreno è minore, per che ui bastano tre opere. I colli deboli non si arino la state, ma cerca le calendè di Settembre, per che arati innanzi à questo tempo, douentano secchi e senza sugo, perdendo ogni lor forza, aransi adunque acconciamente dal primo fino à 13. di Settembre, accio che ne le prime piogge de l'equinotio si possino seminare, e seminasi un tal campo non dopo la terza arratione cuoprendo con l'herpica, ma poi che è rotto il terreno.

Come dassi il letame à la terra debole. Cap. V.

PRima che si ari da nuouo la terra debbole, debbesi ingrassare con letame, che gli è per un cibo, Dassi nel piano piu raro, e nel colle piu spesso, faransi mucchi di letame commune di cinque mozzì, e nel piano per ogni uerso larghi. 8. piedi nel luogo inchinato basta di due, il che facciafi nel mancare de la luna, onde fafi che le herbe meno noiano il campo. Il giugero che spesso si letama uol 24. carri, quello che piu raro 18. Arisi incontanente che harai sparsa il letame, accio che si cuopra, che dal sole non uenga consumato, e che la terra mescolata co'l predetto nodrimento s'ingrassi. Adunque non si pongano piu mucchi di letame di quanto possa l'arato in un di cuoprire.

Poi che habbiamo insegnato ad apprestare la terra per il seminare, hora de la generatione de semi parlaremo. Sono à l'huomo principali, e di maggior utile il formento, e farro, sono piu maniere di formento, ma semina si specialmente il rosso chiamato robo, che per colore e peso è de gli altri migliore, la seconda specie è la siligine, che ha nel pane poco peso, il terzo sarà quello, che si matura in tre mesi, e chiamasi marzuolo, & è gratissimo à contadini. Perche oue per le acque ouero per altra cagione non si ha potuto seminare, si ricorre à questo, & è spetie di siligine, le altre spetie del formento sono superflue, se forse non si diletta alcuno uanamente de la uarieta de frutti. Habbiamo ueduto 4. generationi di farro, il Clusino candido, il uenuco lampeggiante, un' altro candido, ma l'uno è l'altro è di maggior peso che l'clusino. Il seme che fruttifica in tre mesi e chiamasi Halicastro, è di peso e bonta migliore. Queste tre maniere di formento è farro si debbono da contadini ben guardare, perche di raro semina si un campo, che ci basti una generatione di seme, essendoui alcuna parte humida ò secca. Il formento nel secco si gode, & il farro meno patisce ne l'humido.

Essendo uarie generationi de legumi, e sommamente grata, & à l'uso humano accomodata. faua, lente biso pisselo, cannape, meglio panico, sesama, lupino, lino & orzo, del quale fa si la pultiglia ouero sugo ptisana detto, sono à pascoli ottimi la medica, el fie

no greco, e la uccia. sono à questi prosimi la cece; la robiglia, la farragine che uiene da l'orzo. Ma prima di quelle parleremo che per noi si seminano, hauendo à mente l'antico precetto che ci ammonisce, che ne i luoghi freddi seminiamo tardissimamente, ne i tepidi piu, tosto, ne i caldi assai piu per tempo. Hora daremo i precetti presuponendo di hauer temperata ragione.

A che tempo si semina. Cap. VIII.

PIace al nostro poeta che si semini il faro e'l formen-
to dal tramontare de le Vergilie, il che manifesta
in questi uersi.

Ma se uoi seminar formen- to e farro

Cercando sol di spiche il frutto, dei

Lasciar che le Vergilie sian nascoste.

Si nascondono le Vergilie 31. di dopo l'equinottio d'au-
tunno, che fassi à. 23. di settembre; per ilche intenda
se che'l seminare del formen- to dura 46. di, dal tramon-
tare de le uergilie sin'à la bruma, Perche offeruano i
prudenti lauoratori di non arare ne potare. 15. di pri-
ma e dopo la bruma. Così giudichiamo noi douersi se-
minare nel terreno temperato. Ma in luoghi humidi,
deboli e freddi, ouero anche ombrosi, semina si dopo le
calende di ottobrio mente che la terra è secca, e pen-
dono le nuuole, accioche prima piglino uigore le ra di
ci del formen- to che da le pioggie del uerno e de la ge-
lata bruma siano molestate. Et quantunque harremo
seminato per tempo, tuttauia faremo larghi solchi
chiamati condotti per scollare fuori de le biade ogni
humore, che ui fusse rimasto. Non mi scordo che alcu-
ni antichi autori hanno comandato, che non si semini

se non quando la terra per le pioggie è bagnata. Il che se farsi per tempo, à mio giudicio gioua al contadino. Ma se, come per lo piu, auiene, sono le pioggie tarde, costumasi di seminare nel terreno secco anche in alcune prouincie di natura aride. Perche il grano posto in terreno secco, e coperto, conseruasi come nel granaio, e quando uiene la pioggia il seme statoui piu di germina in uno. Afferma Tremellio che'l seme prima che nasca uiene mangiato da gli uccelli, e da le formiche, oue il campo è da la state serena arsicciato, il che con poca esperièza trouiamo esser uero, seminasi però con meno disconcio in questi campi il farro che'l formento, perche ha la guscia piu soda, e dureuole contro l'humore.

Quanti mozzì di seme si danno ad un giugero,
e medicine di seme. Cap. IX.

Ricerca il giugero di grasso terreno 4 mozzì di grano, & il mediocre 5. Il grasso terreno 9. di orzo il mediocre 10. Et quantunque non si conuengano gli autori ne la misura, tuttauia bacci insegnato l'uso questa essere commodissima, laquale se spiace ad alcuno, usi egli i precetti loro, che comandano, che nel giugero di fertile terreno si semini formento 5 mozzì, e farro 8. & uogliono che cō tale proportionē si semini anche ne i campi leggieri. A me non piace offeruare questa misura, laquale per la conditione del luogo, del tempo, e de l'aria si debbe uariare. Del luogo, quando seminasi nel piano, ò nel colle, che possono esser grassi, magri, ò mediocri terreni. Il tempo, se ne l'autunno, ò sot

to il uerno seminiamo, perche seminando per tempo, gettasi piu raro il grano, se tardi, piu spesso. Il cielo, perche hora pioue, hora è sereno. Ne semina si al medesimo modo tardi e per tempo. Gode si ogni formento di campo largo al sole soggetto, lcuato, e d'albori netto. Il colle genera meno grano, ma piu robusto. La terra spessa cretosa & humida commodamente nodrisce la sigline, & il farro, l'orzo non riesce se non in luogo ben lauorato, e secco. Ma quelli uogliono che si lasci ogn'altro anno riposare il terreno, e che sia quanto esser puo morbido, e grasso. Ma questo nõ ricerca alcuna mediocrità, perche gettato in terreno sommamente grasso, ò magro, perdesi. Quelli se per necessita saranno sparsi nel terreno fangoso, & anchor bagnato, patiscono danno. Questo in fangosa terra seminato, muore. Ma se'l terreno è cretoso, ò humido mediocrementè, è di mestiero seminarli alquanto piu di 5 mozza di sigline, ma se'l luogo è secco, e sciolto, & insieme, ò grasso, ò debole, fa bisogno pigliarne 4. perche il magro à l'incontro ricerca altrettanto seme. Quando che non seminando raro, fa la spica uota, e piccola, et oue fa d'un seme piu spiche, riesce di rara biada copioso frutto. Dobbiamo tra le altre cose, sapere, che piu de la quinta parte del seme semina si nel campo d'alberi piantato, che nel uoto e spaciofo. Et parliamo pure de la semina de l'autunno, laquale giudichiamo ottima, ma oue il bisogno stringe, ue n'è un'altra chiamata da contadini di tre mesi, cio è marzuola, fassè questa ne i luoghi gelati, e da neuu molestati, oue la state è humida senza uapori. Ne gli altri luoghi non bene

riesce, la quale però debbesi fare in fretta innanzi l'equinozio di primavera. Ma se la conditione del terreno e de l'aria lo consente, quanto piu per tempo semineremo, tanto piu commodamente fruttifichera. Perche non è alcuna seme di tre mesi per sua natura. Sono tuttauia alcuni grani de gli altri piu robusti, che sostengono i caldi de la primavera, come l'orso galatenco, l'halicastro e la faua marsica. Gli altri formenti di piu uigore, sempre si hanno a seminare innanzi il uerno ne le regioni temperate. Suole tal fiata la terra mandar fuori un'amaro e salso humore, il quale quantunque germinino i seminati per natura. co'l nociuo humore li corrompe, e fa alcuni spacij. aridi e nudi, i quali si debbono signare per medicare à tempo conueneuole à questi uiti, mettendo sterco di colombo ouer non ne hauendo, foglie di Cipresso, oue l'humore è altra pestilenza uccide le biade & arsiccia il luogo offeso. Ma ottimo rimedio è condurre uia tutte le acque con un solco, altramente ogni predetto rimedio è uano. Cuoprono alcuni il uaso da seminare con pelle di Hiena, & tenutoui alquanto i semi, li spargono, tengo per cosa certa, che ne riesca copioso frutto. Alcune pestilenze sotterra ancho uccidono le cresciute biade, rodendo le radici, ma se gli prouede tenendo i semi una notte prima che si seminino in acqua, mescolato ui sugo de l'herba, sedo chiamata da contadiui. Mescolano alcuni con acqua sugo di cucumere saluatico, e la radice di quello pesta, e bagnati à simil modo i semi, li spargono in terra. Altri con la medesima acqua ò con morechia non salata bagnano i solchi, cacciando

con questa mia i nociui animali. Questo poi ho à comandare, che mietute le biade, si prouegga del seme nel' ara. Perche comanda Celsò, che essendo poco grano, si scieglino le piu belle spiche, e di quelle pigliare il seme, ma essendo copioso raccolto, debbesi purgare co'l criuello il grano battuto, riseruando per seminare quello, che per grauezza, e grandezza sua trouerasi nel fondo, e questo sommamente gioua, perche instantamente peggiorano i semi ne i luoghi humidi, e ne i secchi non usando ta diligenza. Quando che è certa cosa che fassi di seme potente debole frutto, ma quello che nasce debole, non mai pigliera uigore. Ilche Virgilio degnamente de semi ha cantato, come le altre cose tutte.

Ho già ueduto i lieti colti, e degni
Per la molta fatica, di gran frutto,
Cadere in peggio, se l'humano ingegno
Amano raccogliendo il piu bel grano
Non studia mantener che non degeneri
Il seme, che uerria sempre peggiore.

Il grano lampeggiante, che essendo rotto, ha dètro il medesimo colore, senza dubbio è sodo. Quello ch'è di fuori bianco, e parimente mostra dentro il medesimo colore, certamente è leggieri e uano, ne ci inganni la filigine grata à cõtadini. Perche questa è uitio del formento, e quantunque sia ben candida, tuttauia è piu leggiera. Ma in humida regione meglio fruttifica, e però ne i luoghi oue sorgeno acque, riescono. Ne habbiamo à cercarla di lontano, perche ogni formento in terra humida dopo la terza fiata, ch'è seminato, diuenta

siligine. Vicino al formento è l'orzo detto da contadini *Hexastico*, e secondo altri *Cantherino* perche pasce meglio gli altri animali di uilla, che'l formento, e non drisce piu l'huomo che'l cattiuo formento, ne altra cosa piu solliuea ne le carestie, seminafi in terra ben lauorata et arida sia ella potente ò debole. Perche gli è manifesto che'l terreno oue si semina marcisse, e però pongasi ò in terreno ben grasso, à cui non si possa nuocere, ò in magro, nel quale non si semini altro. Seminafi dopo l'equinottio nel mezzo del tempo che si semina, hauendo arato due fiate, e questo se'l terreno è grasso, ma in debole piu per tempo. Diansi cinque mozzì per giugero, e come alquanto sia maturo, miedasi piu infretta che ogni altro fromento. Perche la sotil spica & il grano suo, che non è uestito di paglia, piu ageuolmente cade, e per simile causa meglio si scuote fuor de la paglia, che l'altro grano. Ma come l'harai meduto, gli è meglio lasciare che si riposi un'anno il terreno, ouer dargli copioso letame, e cacciare ogni ueleno, che si trona ne la terra. E un'altra maniera d'orzo, chiamato d'alcuni *Distico*, d'altri *Galatico*, molto griene e candido in guisa, che mescolato co'l formento, s'asfi ottimo pane per la famiglia. Seminafi in luoghi grassissimi, ma freddi circa il mese di Martio. Fruttifica però meglio, se nel temperato uerno seminafi à 13. di Genio. Il giugero ne ammette sei mozzì, Anoueransi tra i formenti il panico e'l meglio, quantunque l'abbia posto di sopra tra i legumi, perche in molte regioni si non driscono del loro pane i Contadini. Amano terreno ligieri e sciolto. V'è gonò in terreno sabuloso e ne la sabbia

istessa, pur che habbino pioggia, ò che s'adacqui il campo, il quale non debbe esser cretoso, ò secco. Non si possono seminare innanzi la primavera, perche si godono de tepido aria, tuttauia ne la fine di Martio si possono commodamente seminare. Non grauanano con la spesa il seminatore, perche quattro silarj quasi empiono un giugero, ma uegliono souente esser sarchiati, ò uoi dire zappati, e da herbe purgati, accio si liberino da l'herbe noiose. Quelli fatte le spiche, prima che i semi ne estano, aprendosi per il caldo, cauarsi à mano, e seccati al sole si ripongono, & cosi riposti durano piu che gli altri. Fassi pane di miglio, il quale mangiasi caldo senza fastidio alcuno, il panico pistato, & auolto con sembola, e parimente il miglio con latte mescolato, dona la polenta non ingrata in qualunque carestia.

Qual terreno si conuenga à cadanno legume. Cap. X.

Poi che habbiamo copiosamente parlato del formento, diciam hora de i legumi. Considerisi prima il lupino, che cò poca opera si coltiua, e còprasi à uil prezzo, & aiuta il campo, dando à le uiti smagrate & à i campi ottimo letame, & uiene in terra quantunq; debole, e reposto nel granaio dura longamente. Nodrisce i buoi nel nerno cocendolo, e macerandolo. Caccia anchora la fame da gli huomini, se fusse carestia, e spargesi incotante ne l'ara. Et questo solo legume nõ desidera star si nel granaio. Lo puoi seminar nel settèbrio innanzi l'equinottio, ò subito dopo le calende di ottobrio, & comunque lo getterai, egli à la negligenza del lauor-

ratore sopplisce. Nondimeno desidera il caldo de l'autunno, per confermarfi piu tosto, perche se non piglia uigore innanzi il uerno, patisce dal freddo. Porrai acconciamente sopra un palco il seme che tiresta, ma che gli passi il fumo, perche se l'humore lo tocca, genera uermi, i quali mangiata la picciola bocca del lupino, lo fanno sterile. Quello, come ho detto, ama la terra debole e massimamente rosseggiante, fugge la creta, e non uiene in terreno fangoso. Dieci mozzì seminano un giugero. Seminerassi acconciamente dopo questo il fagiuolo, ouer fasollo ò nell'arato da primavera, ò in grasso & ogni anno seminato campo bastano quattro mozzì per giugero. Fassi parimente del pisello, il quale desidera terra debole e sciolta, e tepido luogo con humido aria. La medesima misura & ancho un mozzo meno che'l fasollo semina un giugero. Semina si al principio del seminare dopo l'equinottio de l'autunno. Dassi à la faua luogo grassissimo è letamato d'auantaggio, e che se sia arato da primavera, e posto ne la ualle pigliando da la parte di sopra l'humore, tuttauia prima seminaremo, e poi romperemo il terreno, indi ridurremo in solchi tridandolo con l'herpica, accio che cō piu terra si cuoprino i semi, perche importa assai che le loro radici siano ben profonde. Ma se hai à occupare un campo, che ogn'anno si semina, sparsi i strami, porremo nel giugero uintiquattro cari di letame, e lo spargeremo, quando harremo seminato in terreno non lauorato, lo areremo poi, e ridotto in solchi, lo trideremo, quantunque uogliono alcuni, che non sia bisogno herpicare la terra de la faua ne i luoghi freddi,

le zolle dal gelo la defendeno quando è tenera, e dannogli alquanto di aiuto, che non uenga meno. Affermano alcuni questo ingrassare i campi come un letame, il che io così intendo, che non s'ingrassi il terreno per seminarui faua, ma che quella meno lo smagra. Perche gli è certo ch'el campo, il quale ha cessato, è migliore da formento, che quello, il quale ha prodotto questo legume l'anno innanti. Seminano un giugero secondo Tremellio quattro mozzì di faua, ma per mio auiso ne fa bisogno di sei nel grasso terreno, e nel debole alquanto piu, non patisce luogo magro ne nubiloso, e ne la spessa terra commodamente fruttifica. Seminasi nel mezzo ne l'ultimo tempo di seminare, e chiamasi tal modo da contadini settonciale. La tempriuua communemente è migliore, ma à le fiata la tardiua rende piu frutto. Non è comodo seminare dopo la bruma, e peggio ne la primauera, benchè gli è faua che uiene in tre mesi, laquale seminasi di Febraro. Fa la quinta parte piu che la matura, ma produce picciole paglie e molte guscie. Per il che dicono gli antichi contadini, che uogliono piu tosto le paglie di faua mature, che'l frutto di tre mesi. Ma à qualunq; tempo si semini è da considerar che si sparga in un tratto tutt'il seme che habbiamo à seminare, ne la quintadecima luna, pur che non luca il sole, ouero la quartadecima nel fare del dì, quantunque non si possa cuoprire incontinente. Perche non le nuoceranno le rugiade d'altre cose, pur che da gli ucelli e da le bestie siano difese. Ma gli antichi lauoratori e Vergilio commendarono, che prima si molificasse con nitro d'orchia

un giugero. De **L**besi prouedere che non sia mangiata da le tignuole (perche uiene mangiata ancho ne la guscia) & però oue sara cauata de la guscia pongasi ne l'acqua, & quella che sta di sopra si separi da quella che scende a basso, che è soda, questa secchessi al sole spargendola con radice di silfio pesta, e mescolata con aceto, dipoi stropicciata, da nuouo si secchi nel sole e raffreddata si riponga nel granaio se è molta, se è poca, ne i uasi da oglio, o da salumi, liquali coperti & richiusi con gesso, quando uoremo seminare, troueremo la lente intiera e soda. Puossi etiandio senza questa medicina conseruare ne la cenere. Il seme del lino non si semini, se non rende assai in quel paese, e che'l prezzo non ti muoua, perche nuoce oltre modo à i campi, e ricerca luogo grasso, e di moderato humore. Seminafi dal primo d'ottobrio sin'à l'aparire d'Aquila stel la che è à sette, di Decimbrio, Otto mozzzi seminano un giugero, Vogliono alcuni piu tosto seminarlo in magro che in molto sodo à fine che nasca il lino molle. Dicono etiandio che seminandolo in grasso terreno di Febraro dieci mozza si gittano in un giugero. La sesama che si addacqua piu per tempo, e che manca di humore, dopo l'equinottio d'autunno si semini a quin deci de Ottobrio, fruttifica bene in terra marcita, che chiamano campani nera, uegono anche bene in arena grassa, & in terra portata d'altronde & ammutchiata e spargisi in un giugero tanto seme, quanto miglio ò panico, & à le fiate due sestarij piu. Ma io ho ueduto ne la Siria e Cilicia questo seme di Giugno ò di Luglio seminarfi, & ne l'autunno, poi che è maturo

raccogliersi. La cece al pisello simile di Genaro d' i Febraro si debbe seminare in tempo humido. Ma in alcuni luoghi d' Italia semina si inanzi al primo di Novembre. Tre mozzì empiono un giugero. Niuno legume meno noce à i campi, ma di raro frutifica bene, perche nel secco e soffiando ostro perde i fiori, i quali incomodi quasi auengono al tempo del suo fiorire. La cece chiamata arietina, e la punica puossi di Martio seminare in tempo humido, & in grasso terreno, perche quello legume anche nuoce al terreno & perciò da piu prudenti contadini è rifiutato, ma tuttauia se si debbe seminare, si maceri il giorno auanti, à finche nasca piu tosto. Tre mozzì bastano ad un giugero. Il canape ricerca terreno, grasso, letamato, & atto ad esser adacquato, ouero piano et humido, & con leuati solchi. Semina si in un pie per quadro sei grani del suo seme, ne l' apparire di Arturo, che è circa 24. ouer 25. di Febraro. Potra si ancho seminare sin' à l' equinottio del uerno regnando pioggie. Piglia si da questi legumi il modo di seminare nape e rape, cibo di cotadini. Ma sono piu utili le rape, che rēdono piu, e pascono non pure gli huomini, ma etiandio i buoi, specialmente in Gallia, oue sono à gli animali cibo nel uerno, desiderano amendue terreno putrido e trito, non nascono in dura terra. La rapa ne i luoghi humidi uien bene, il napo ama la inchinata, e secca, e piu tosto leggiera, & pò meglio rende ne i luoghi giarosi, & arenosi, e la proprieta del luogo muta la generatione de i semi. Perche la rapa altroue seminata, per due anni si muta in napo, & il napo altroue seminato, do-

uenta rapa. Ne i luoghi che si adacquano seminafi ac conciamēte dopo il solstitio, ne i secchi à la fine d'Agosto, ò al principio di Settembre, uogliono la terra piu fiata mossa con l'aratro, e co'l rastello, e copiosamente letamata. Et questo g ioua non solamente, che rendano piu frutto, ma etiandio che la terra in tal modo cōcia, renda meglio il formento, danfi quattro sestarij di seme di rape in un giugero, ma del napo ui si aggiugne la quarta parte piu, perche non fa il latte nel uentre quel seme, ma spigne in giu una sottile radice, il napo si semina per gli huomini, la rapa per le bestie.

Generationi de pasture, e de la medica ueccia, farragi ne, uena, fieno greco, robiglia, e cicere. Cap. XI.

Sono piu generationi di pasture, come la medica, la ueccia la farragine specie d'orso, la uena, il fieno greco, e parimente la robiglia, e la cece. Le altre non uogliamo nominare, ne seminare, fuori che'l cithiso, del quale parleremo in quei libri, che de le generationi de le ramelle scriueremo. Ma commendasi tra queste la medica, laquale seminata una fiata, dura anni diece, perche miedesi acconciamente quattro, e sei fiata à l'anno, ingrassa il campo, gli animali macilenti s'ingrassano, e sana gli infermi, & un giugero di quello basta per un'anno à tre caualli. Seminafi, come diremo, il luogo, oue dei la primavera prosima seminare la medica sia rotto à calende di Ottobre, lasciandolo macerare tutto il uerno, cauandone le pietre, e tridando le zolle, dipoi cerca il Martio arerai la terza fiata, & herpicherai. Poi che harrai in tal guisa coltiuato la terra, farai come ne gli horti le porche di due pie-

di larghe, e cinquanta longhe, accioche per i solchi si possa adacquare, e ui stiano acconciamente quei, c' hanno à cauare l'herbe, getterauui poi il letame uecchio, e cosi ne la fine d'Aprile seminerai in modo, che ogni ciatho, ò uoui dir bicchieri di seme occupi dieci piedi in longo, e cinque per largo, e fatto questo coprirai il seme con herpica di legno, il che molto gioua, perche instantamente è arsicciato dal sole. Non si tocchi il luogo con ferro doppo il seminare, e come ho detto si usi herpica di legno, e parimente si cauino l'herbe straniera, accioche nō atterrino la medica debole. Miedasi la prima fiata piu tardi, poi che harra gettato uia alquanto del seme. Quella che uorrai tenere, tagliarai, oue sarà germinata, dādola à gli animali poco, tuttauia nel principio, sin che s'auezzino, che'l non solito cibo non gli dia noia, perche gōfia, e genera molto sangue. Poi che l'harrai tagliata, l'adacquerai spesso. Indi à pochi di poi che harra cominciato à fruttificare, cauerai di quella ogn'altra herba. Coltiuata in questa guisa, potrai miederla tre fiata à l'anno, e durerà per anni dieci. La ueccia due fiata si semina, la prima fiata cerca l'equinottio d'autunno per la pastura. La seconda di Gennaio, quando gettiamo per generare il seme sei mozza piu tardi. Puosi l'una, e l'altra fiata seminar in terra non lauorata, ma gli è meglio in terra lauorata, e questo seme specialmēte nō ama la rugiada quando si semina. E però spargasi doppo la seconda, ò terza hora del di, quando ogni humore dal sole, ò dal uento è consumato, ne piu se ne semini, di quanto si puo coprire in quel di. Perche soprauenendo la notte, ogni

poco humore lo corrompe prima che nasca. Attendasi di non seminarlo innanzi la uentesimaquinta luna, seminandosi per altro modo trouiamo che le lumache gli danno noia. La farragine in terreno che si ristoppia, e ben letamato si semini, ma che sia arato due fiate. Et riesce bene seminando in un giugero diece mozza d'orzo caterino cerca l'equinottio d'autunno, ma stando per piovare, accioche seminato, e bagnato da le pioggie, piu tosto nasca, e sia confermato prima che'l uerno lo stringa, et se le altre biade uègono meno per il freddo, tagliata questa la darai à buoi, & à gli animali, & se uorrai piu fiate pascolarla basta fino al mese di Maggio. Et se uorrai pigliarne il seme, à calende di Martio, caccierai da quelle gli animali, & conseruale da ogni ingiuria, accioche rendano frutto. Seminafi parimente la uena, laqual seminata ne l'autunno, tagliafi parte per fieno mentre ch'è uerde, parte conseruasi per il seme. Il fieno greco, che chiamano i contadini siliqua à due tempi si semina, di Settèbrio quando si semina per pascolo, cerca l'equinottio, come la ueccia, l'altra fiata di Gēnaio cerca la fine nel principio di Febraio, per raccoglierne il frutto, ma in questa seminiamo sei mozza, & in quella sette non lauorata, & puosfi sempre porre in terra, ò in lauorata, ma non profondamente, perche posta sotto piu di quattro deta, con fatica nasce, e però molti prima che seminino, arano con piccioli aratri, e gettato il seme, col sarchiello lo cuoprono. La robiglia uien bene in magro luogo, non humido, che souente da lussuria si corrompe. Puosfi seminare anche nello au-

tunno, e parimente ne la fine di Gennaio, e per tutto Febraro, tuttauia innanzi le calēde di Martio, il qual mese niegano i contadini essere acconcio per questo legume, il quale seminato à quel tempo nuoce à gli animali, e specialmente à buoi, i quali mangiandone pigliano il capo storno. Cinque mozza seminano un giugero. Dasfi à buoi in luogo de la robiglia la cece franta ne la spagna Bethica, laquale rotta con la molla ritata, macerasi alquāto con l'acqua sino che si molifichi, e mescolata à tridate paglie, dasfi à gli animali, e bastano duodeci libre di robiglia à due buoi, e 16 di cece, laquale ancho à gli huomini è grata, quando che non è da la cicerchia nel sapore differente, ma conoscesi nel colore, perche è alquanto men chiara, & pende al nero. Seminafi arando il terreno due, ò tre fiate, di Martio, & ama il sole. Seminafi un giugero con quattro mozza, alle fiate con tre, e tal hora con due e mezzo.

In che maniera, e con quante opere si coltiui ogni legume. Cap. XII.

POi che habbiamo fatto manifesto quando si semina ogni legume, resta che si dimostri con quante opere cadauno de sopradetti si coltiui. Fatte le semine, attendasi à sarchiare ò uuoi dire zappare, quantunque di questo non si accordano gli autori. Dicono alcuni che non gionua punto il sarchiare perche le radici del formento sono scoperte co'l sarchiello, e che seguendo il freddo, i formenti agghiaccino e mouiono, ma gli è meglio cauare le herbe per tempo, e purgarlo. Altri uogliono che si sarchi, ma non à quel modo, ne à medesi

mi tempi. Perche ne i campi secchi & eleuati luoghi, incontamente che le biade si possono sarchiare, debbonfi cuoprire con terra, à fine che possino far frutto, & facciafi innanti e dopo il uerno. Ma ne i luoghi freddi e paludosi, le piu fiate sarchierai appiando ugualmente passato il uerno, e non le cuoprirai di terra. Ma noi habbiamo compreso, che gionua il sarchiare in molti paesi, pur che l'aria seco & i caldi lo permettano. Ma non giudichiamo però che questo si faccia in ogni luogo, ma che si segua il costume de lauoratori, quando che hanno le regioni le sue proprietà, come l'Egitto e l'Africa, oue i contadini poi che hāno seminato, non toccano la biada prima, che mietano. Perche la qualita del cielo, e la bontà del terreno è tale, che à fatica nasce altrà herba se non quella del seme gittato, ouero perche di rado ui pioe, ouero che la qualita del terreno è di quella natura. Ma oue fa bisogno di sarchiare, non prima si tocchino le biade, come che la conditione de l'aria lo conceda, che i seminati cuoprano i solchi. Il formento e l'adorea quando ha quattro foglie, l'orzo cinque, la faua & altri legumi oue sono alti da terra quattro detta; acconciamente si sarchiano fuori che'l lupino, à cui nuoce il sarchiare, perche ha una radice, la quale ferita ò tagliata con ferro, ne muore l'herba. Et anchora che questo non auenga, tuttauia questo è disouerchio, quandoche questo legume non è offeso da le herbe; anzi le uccide. Ma le altre biade che sendo humide si possono muouere, piu acconciamente si sarchiano secche, perche, in tal modo coltivate, non sono molestate dal carbonchio

e l'orzo non si tocchi, se non quando è ben secco. Volgliono molti che non si sarchi la faua, perche matura si scieglier con le mani da le altre herbe, che si tengon per fieno. Di quest' opinione è Cornelio celfo, il quale tra le altre uertu de i legumi, questa u' annouera, che leuata la faua, puosi tagliare di quel luogo il fieno. Ma parmi ufficio di cattiuo contadino à lasciar crescere le herbe, quando che nuoce molto à i frutti il non sarchiare. Percioche non si conuiens à prudente contadino attendere piu à i cibi de gli animali che de l'huomo, potendo hauer ancho de i coltiuati prati il fieno: la onde io giudico che tanto gioui à la faua il sarchiare, che affermo douersi sarchiare tre fiata, perche habbiamo compreso che cosi coltiuata, non solo moltiplica il frutto, ma etiandio che le guscie sono poche. Et un che mozzo di franta e purgata è quasi tanto, come uno d' intiera, perche à pena si minuisce la misura, cauandone le guscie. Gioua come dicemmo sarchiare nel uerno quando è sereno, e dopo la bruma, di Genaione i di secchi se non è ghiaccio. Ma facciasì in guisa, che non si offendano le radici de i seminati, anzi piu tosto si cuoprino con mucchi di terra, accio che l'herba piu si stenda per la terra. Questo giouera nel sarchiare la prima fiata, e la seconda nuoce, perche poi che'l formento cessa di germinare, marcisse essendo coperto. Et però quando da nuouo si sarchia, basta muouer la terra e farla uguale, & facciasì innanzi l'equinottio di primauera tra 20. di, prima che le biade facciano i nodi. Perche sarchiata piu tardi, corrompesi da i seguenri secchi e caldi. Cauinsi poi le herbe, auertendo di non

toccar la biada che fiorisce, ma ò prima che fiorisca ò poi c'ha gittato i fiori, ogni formento et orzo, & ogni grano che non fa due semi, mada fuori la spica dal terzo al quarto nodo, e come l'ha compiuta, in otto di gitta uia il fiore, & indi cresce per 40. di, ne i quali dopo il fiore si matura. Ma quei che hanno due semi, come faua biso lente in 40. di fioriscono, e crescono insieme.

Quante opere si assegnano à qualunque terreno

Cap. XIII.

ET per far manifesto con quante opere si conduoano ne l'ara le cose seminate: quattro ò cinque mozzi di formento occupano l'opra di quatro biolchi, una di herpicatore, due à sarchiare la prima fiata, & una la seconda fiata, un cauatore de le herbe, e per miedere una opera e mezza, che fanno in tutto dieci opere e mezza. Cinque mozzi di siligine uogliono le medesime opere. Noue ò dieci mozzi di sesamo ricercano altrettante opere. Cinque mozzi d'orzo ricercano la opera di tre aratori, una d'herpicatore, una e mezza per sarchiare, & una per miedere, che sono in tutto sei opere e mezza. Quattro mozzi di faua ò sei nel ueruatto terreno cioè da primauera arato, ò nouali uogliono due aratori, nel restoppiato, uno, si trida, con una opera, e mezza, si zappano con una opera, e mezza la prima fiata, la seconda con una, e la terza con una, e con una si miedono, che fanno sette, ouer otto opere, cinque mezza di robiglia con altrettante opere si seminano, herpica, si con una, e con una si zappano, cauansi le herbe, e parimente si miedono, che fanno sei opere, sei, ò sette mezza di si-

liqua con altrettante opere si seminano, miedendosi con una, quattro mozzì di fasioli con le medesime opere si seminano, herpicansi con una, e con una miedonsi. Quattro mozzì di cece ò cicerchia ricercano l'opera di tre aratori, si risolve il terreno con una, cauansi le herbe con una, e con una miedendosi, che fanno in tutto sei opere. Vn mozzo e mezzo di lente uole altrettante opere, trittasi il terreno con una, zappasi con una, cauansi le herbe con una, e poi caua si con una. Sommano in tutto otto opere. Dieci mozzì di lupino si seminano con una opera, trittasi il terreno con una, e con una miedendosi. Quattro sestarij di miglio ò di panico occupano quattro opere d'aratori, trittasi il terreno con tre, ma non si sa con quante opere si cauano. Tre mozzì di cece con altrettante opere si seminano, trittasi il terreno con due, zappasi con una, cauasi con una le herbe, e con tre si cauano, che fanno dieci opere. Dieci ouer otto mozzì di lino con quattro gioghi si seminano, trittasi il terreno con tre opere, purgansi da herbe con una, e con tre si cauano, che fanno undeci opere. Sei sestarij di sesamo con tre gioghi poi che è rotta la terra si seminano, trittasi il terreno con quattro, zappansi con due, e con due miedonsi, che fanno 15. opere. Il canape semina si come è predetto, ma non si sa con quanta spesa & industria, la medica non si cuopre con l'aratro, ma (come dicemmo) con rastelli di legno. Vn giugero si herpica con due opere, zappasi con una, e miedesi con una. Per questa consideratione d'opere, argomentasi che un terreno di 200. giugeri può esser lauorato da due gioghi de buoi, con i suoi

aratori, e sei altre opere di uilla, essendo senza alberi, ma se ui sono, afferma Sarcena che aggiuntoti tre altri, si puo acconciamente coltiuare: la qual ragione ci mostra, che un paro di buoi, puo bastare per 125. mozzzi di formento & altrettanti legumi, che sia ne l'autunno la semina di 250. mozzzi, e tuttauia semini dopoi 75. mozzzi del marzuolo. Et questo prouasi in tal guisa, i semi che dopo quattro arature si seminano, 25 giugeri uogliono 115. opere d'aratori. Perche rompesi tanto terreno con cinquanta opere, arasi la seconda fiata con 25. arasi, la terza e seminasi con quaranta, gli altri occupano 60. opere, cioè due mesi. Computanosi ancho i giorni quando pioue e le ferie. quando non si ara 40. giorni, e 30. di che riposino dopo'l seminare, cosi uengono in tutto mesi 8. e dieci di. Restano 3. mesi e 25. di, i quali consumiamo ne la semina di tre mesi cioè marzuola, o uero à condurre fieno, strami, le tame et altre cose al bisogno opportune.

Quai legumi nuociano à qualunque terreno, e quai giouano. Cap. XIII.

Gudica sacerna che alcuni de i sopradetti semi ingrassino & abboniscano i terreni, & alcuni gli abbrucino e marciscano, Lupino, faua, ueccia, Robiglia, lente circola ingrassa il terreno. Del lupino non dubito, & che si pasceli la ueccia, pur che incontanente che è tagliata si ari in quisa, che'l uomere tagli e cuopra quello, che è rimasto da la falze, perche se le radici poi che è tagliata l'herba, si seccano, cōsumano de la terra ogni sugo e uigore. Il che etiandio è uerisimile che auenga à gli altri legumi, con i quali la ter-

s'ingrassa, che se raccolto il frutto, non si lieuanò uia, non giouano à le biade che se ui porranno. De i legumi che si cauano dice Tremellio che'l ueleno de la cece che è di salsà natura, et del lino che è di caldisima noia molto il terreno, il che significa Vergilio con dire:

Abbruccia il campo de la uena il seme,

Così del lino, e del papauero ancho.

Che offusca il cuor d'obliuio sono.

Non è dubbio che'l campo da questi semi è indebolito, si come ancho dal panico e dal miglio. Ma ogni terreno che da questi legumi uiene smagrato, aiuta si con questa sola uia, che l'ingrassi co'l letame rendendoli le consumate forze con questo pascolo. Ne questo faasi solamente per i semi che si gittano ne le porche, ma etiandio per gli alberi e germi, che molto si godono di questo nodrimento. Et pò se gli è, come dicono i contadini utilissimo, parmi conueneuole parlarne, con piu diligenza con gli antichi autori, iquali non ne hanno già taciuto, ma parlatone liggiermente.

Generationi di sterco. Cap. XV.

Sono tre generationi prencipali di sterco d'uccelli d'huomini e di bestie. Quello de colombi tra gli ucelli è migliore, segue quello di galine, e de gli altri ucelli fatto, eccetto quello de ucelli de paludi ò che notano, come anitre, & oche, il quale è nociuo. Comendiamo sommamente il colombino, del quale spargendone poco ueggiamo che la terra germina formento. il secondo è quello de l'huomo, mescolato però ad altri sporchezzi, perche è da per se troppo ardente & ab-

bruccia la terra. Gionua tuttauia piu le tenere piante la orina humana inuecchiata per sei mesi, se la darai alle uiti, ouero à i pomi, rendono copioso frutto, ne solamente fa l'alboro piu fertile, ma etiandio dà al uino, & à i pomi piu grato sapore. Puosì adacquare l'alboro fruttifero, & specialmente l'ulino con morchia non salata à questo mescolata, perche posta ui da se sola, assai gionua. Ma usisi l'una, e l'altra di queste cose specialmente nel uerno, & ancho ne la primavera, prima che uengano i uapori de la state, mentre che le uiti, e gli alberi sono anchora insieme abbracciati. Il terzo è il sterco degli animali, nelquale è una tale differenza, giudicasi ottimo lo asinino, perche quelli animali mastica lentissimamente, & però meglio padisce, & rende il sterco ben disposto, & acconcio al terreno. Segue quello di pecora, e poi di capra. Indi, mettesi quello che fanno gli altri giumenti. Peggior di tutti è quello di porco. Gionua molto la cenere, e la fauilla, la gamba del lupino tagliata gionua come sterco. Non mi è nascosto, che sono alcune uille, oue non si possono tenere bestie, ne uccelli, nondimeno è da poco il contadino, che iui anchora si lascia mancare il letame, puosì fare di foglie, di spine, e roui raccolte, gli è lecito tagliare la filice senza ingiuria del uicino, anzi con suo giouamento. Puosì cauare una fossa, come nel precedente libro dicemmo per riporui il sterco, & raccogliervi cenere, il fango de le fogne, le paglie, & altre immonditie, che si lieuanò di casa. Ma ficcasi nel mezzo un grosso legno, il che non lascia nascondere le serpi nel sterco, fac-

ciasì questo oue non sono animali, per che oue sono i greggi de animali di quattro piedi, ogni di se hanno à purgare la cucina, il luogo oue si fa il caso, & alcuni luoghi quando pioue, come la stalla de buoi e de le peccore. Se solamente si semina formento non accade separare le generationi de sterco, ma se'l terreno è da biade ò da prati, pongasi diuissamente come quello de le capre e de gli uccelli. Gli altri si portino in un luogo, facendoni di cōtinuo andare l'aqua, accio che i semi de le herbe con la paglia & altre cose mescolate, marciscano. Et i mesi de l'esta dei con rastelli mescolare tutto'l letame, perche piu ageuolmente si corrompa e possi dare à i campi. Io giudico quei contadini esser poco diligenti, appo i quali i minori animali fanno ogni 30. di un caro di letame, & i maggiori due, & cadauno de gli huomini altrettanto, i quali oltre il sterco che fanno del corpo, possono raccogliervi i sporchezzi de l'horto e de la casa, che ogni di ui si generano. Et questo ho à commandare che'l sterco riposto l'anno auanti, sia à le biade molto utile, perche è anchora robusto e non genera herbe. Ma quanto poi è piu uecchio, meno gioua, perche ha meno uigore. Diasì adunq; à i prati quanto si puo nuouo, per che genera piu herbe, e faciasì questo di Febraro crescendo la luna, il che gioua alquanto à far copioso fieno. Come si usi il sterco, in qualunque cosa diremo al suo luogo.

A che tempo si letamano i campi. Cap. XVI.

CHi uuole apparecchiare i campi à formento, ponga nel campo quando la luna è scisma il letame in

mucchi nel mese di Settembre, se uole seminare l'autunno, ouero quando li piace nel uerno, uolendo seminare la primavera. se'l luogo è piano, un giugero. 18. carri, se è inchinato. 24. & come ho detto, non sparga i mucchi prima che u'abbia, condotto tutto'l letame che gli fa bisogno. Ma se per qualche causa non sarà letamato per tempo e uui questo rimedio, che sparga la poluere del sterco de gli uccelli, prima che herpichi, come se la seminasfi. Nō hauēdo di questo sterco, poi spargerne di capra con le mani, e mescolarlo à la terra con le zappe, accio che sia fertile la biada. Debbono sapere i contadini, che si come si raffreddano i campi non letamati, così s'abbrucciano dandoli troppo lettame, e che piu gioua souente ingrassare il terreno, che smoderatamente una fiata. Non è dubbio che'l campo acquoso ue ricerca piu, & il secco meno, il primo, perche da continue piogge aggiacciato si disghiaccia, l'altro che schaldato dal secco, hauuto piu letami, si abbruccia, & però non gli debbe mancare il letame, ne soprabbondare. Ma non hauendo sterco alcuno, giouera molto à fare quello, che mi ricordo hauer fatto souente Marco columella mio zio dottissimo e diligentissimo agricoltore, che ne i luoghi arenosi mettasfi creta, e ne i cretosi e sodi, si mescoli sabbia; perche così non solamente nascono liete biade, ma anche bellissime uiti. Negaua egli che si desse à le uiti il sterco giudicando che corropesse il sapore del uino, et auisaua si esser meglio à fare le uiti fertili, porui sarmenti di spine ò altri fuscielli raccolti, ouero terra altronde pigliata. Et se mancasse il contadino d'ogni cosa, io giudico uera-

mente che non gli puo mancare il lupino, ilquale hauendo seminato in magro terreno circa i 13. di settembrio & aratolo, tagliandolo poi à tempo co'l uomere, ò con la uanga, supplisse per ottimo sterco. Tagliesi il lupino ne i luoghi arenosi, quando manda fuori il secondo fiore, e ne la terra rossa, oue fiorisce la terza fiata. Iui mentre che è tenero si uolta sotto, à fine che piu tosto si corrompa, e se mescoli co'l debole terreno, & quiui, piu robusto, accioche tenendo sospese le piu grandi zolle, quelle con il sole de la state si rissoluanò.

Come fanfi di terra arata prati. Cap. XVII.

Questo potra fare l'aratore, oue non solamente hara raccolto i strami predetti, ma etiaudio gran copia di fieno, per meglio tenere gli armenti senza i quali non si puo aconciamente lauorare la terra. Et però gli è necessario coltiuare anche i prati, à i quali primieramente studiano gli antichi Romani, chiamando lo prato, cio è apparecchiato. Et disse Marco Catone, che il prato non è afflitto da la gragnola, come, le altre parti de la uilla, & non è di spesa, rendendo tuttauia ogni anno il suo frutto e di piu sorte, perche non meno renderebbe in pastura, che si faccia in fieno. Habiamo adunque ueduto due generationi de prati, una secchagni, l'altra che si adacquano. A campo fertile e grosso non fa mestiero di aiuto, quando che genera si miglior fieno in terreno di sua natura pieno di sugo, che adacquato, quantunque gli è necessario adacquare il magro terreno. Puosfi anco far prato in terra soda, & in arenosa, purchè si possa adacquare. Ma non deb

be esser il campo concauo, ne in colle pendente posto, à fine che quello non tenga piu longamente la raccolta acqua, e questo non la spargha troppo in fretta. Puo nondimeno esser mediocremēte leuato il prato pur che il terreno sia grasso, ò si adacqui. Ma lodasi sommanente un piano ilquale alquanto piegato non è afflitto longamēte da pioggie ne ui muouono sopra l'acque, e se alcuno humore ui uerra sopra, lentamente ne scende. Adunq; se alcuna palude bassa ritiene l'acqua, debbesi con solchi uotare, quando che la coppia è mancamento di acqua ugualmente à le herbe nuoce.

Come si coltiuano i prati. Cap. XVIII

Coltiuansi i prati piu tosto con diligente sollicitudine, che con fatica. Non ui si lascino prima sterpi, ò spine ò herbe che troppo crescano, e cauinsi alcune herbe ināzi il uerno e ne l'autūno, come roui, uerghe, giòchi, altre ne la primavera, come l'intuba e le spine solstitiali. Non uogliamo che ui pascoli il porco, perche co'l grifio caua e lieua il cespuglio, ne altri maggiori animali, se nō quando il terreno è ben secco, perche ficcando le ugne nel terreno, rōpono, e fendono le radici de le herbe. I luoghi magri, e pendēti si aiutino co'l letame il mese di febraro, nel crescere de la luna, e tutte le pietre che ui sono, si lieuinouia, e portinsi da lontano, o siano sotterrate, perche guastano le falci, e facciansi questo per la natura da i luogbi piu tardi ò per tēpo, sono alcuni prati per la uecchiaia coperti di uecchio e grasso, muscho, i quali sono de cōtadini meditati gittandoui i semi del tauolato leuati, ouero sterco, de lequali due cose niuna tātō gioua, quanto mettendoui

spesso cenere, perche cosi al tutto si caccia il muscho. Sono tuttauia lenti questi rimedij, quando che arrare di nuouo il terreno sommamente gioua. Questo nondimeno facciafi ne i prati gia fatti, ma se habbiamo a far prati di nuouo, ò rinouare gli antichi, perche molti, come ho detto, per negligenza inuechiano, e douentano sterili, gioua ararli da formento, perche tal campo per il longo cessare, produce liete biade. Rotto adunque & arato piu siate quel campo ne l'autunno, del quale uogliamo far prato, ui seminaremo rape, napi, ouer faua, l'anno seguente formento, il terzo l'arremo con somma diligenza, cauandone le piu grandi herbe, i bruchi, e gli alberi che siano nel mezzo diradi candoli al tutto, se non forse il frutto de l'albero ne lo uietera. Indi mescolata ueccia con seme di fieno ui seminaremo, tridando le zolle con la zappa, & herpiccheremo, rompendo minutamente i grumi, che sole fare l'herpica nel uoltare la terra, à finche non sia offesa la falce. Ma nõ si tagli quella ueccia prima che sia matura, & habbia gettato i semi. Allhora u'entri il segatore, ligando l'herba tagliata, e portandola uia per adacquare il terreno hauandone il commodo, se però la terra sia spessa, perche ne la renicia non gioua adacquare copiosamente, prima che sia rassodato, e ristretto con l'herbe il suolo: perche l'empito de l'acqua risolve il terreno, ne lascia crescere le scoperte radici: per cio non si mandino gli animali ne i teneri prati, ma tagliesi l'herba ogni fiata, che sara germinata, quando che, come dicemmo, gli animali ficcano le ugne nel terreno, e sconciano le radici de le herbe, là onde

non

non crescono. Concediamo pero che il seguente anno dopo il fieno, ui si mandano i minori animali, se il secco, e la conditione del luogo lo consentira. Et il terzo anno poi che sara il prato piu duro, e sodo, potrai mādār ui i maggiori animali. Ma debbasi al tutto auertire, che soffando il fauonio cerca 13 di febraro i luoghi magri, & alti si letamino, perche il luogo alto, e piegato da nodrimento ancho à i luoghi bassi, quando che soprauenendo la pioggia, ouero il riuo condottoui, il sugo del letame uiene portato à basso con quello. E però i prudenti contadini letamano piu tosto il colle anche arato che la ualle, perche, comè è detto, le piogge sempre portano à basso la piu grassa materia e sugo.

Come si gouerna e ripone il tagliato fieno.

Cap. XVIII.

Tagliasi il fieno acconciamente prima che si secchi, perche se ne ha maggior copia, & è à gli animali piu grato cibo. Ma gli è una uia mediocre nel secarlo, che non sia raccolto al tutto secco, ne uerde quādo che il primo perde ogni sugo, e douenta strame l'altro ritenendo troppo sugo, marcisce nel tauolato, et hasi scaldato souente in guisa, che si è acceso. Alle fiate piong sopra il tagliato fieno, il quale s'è bagnato à fatto gli è meglio non lo muouere, ma lasciar seccare prima la parte di sopra, & allhora uoltarlo, cosi seccato tutto lo strigneremo à lungo il campo, e cosi lo ligheremo in manipuli portandolo al coperto, ouero se non è comodo portarlo à casa, ò raccogliarlo in manipuli, certamente quello che sara ben secco, facciasì in mucchi alci, & acuti di sopra, perche difendesi in tal guisa da

le pioggie, le quali se anco nō offendono, nō è però fuor di ragione à fare tali mucchi, accioche s'alcuno humore è ne l'herbe, quello sudi fuori, ò si cuocia nel mucchio & percioche i prudenti contadini quantunque l'habino portato al coperto, non prima lo ripongono, che lo lascino cuocere in se stesso e raffreddare. Segue dopo'l fieno la cura del miedere, la quale accioche meglio potiamo intendere, habbiamo prima ad apprestare gli stromenti, con i quali si raccoglieno i frutti.

Di fare l'ara à battere il grano acconcia'.

Cap. XX.

SE l'ara sara terrena rada si prima e poi zappesi mescolandoui paglia con morchia non salata, e poi faciasi uguale battendola con palli è trahendoui sopra una griene pietra, il che difende il formento da topi e da formiche, di poi cuopra si con paglia, lasciando che sia seccata dal sole. Alcuni ui batteno parte de le faue, e poliscono l'ara con la faua mietuta e purgata, per che calpestando gl'animali il grano, ancho le herbe sono con le ugne fracassate, e cosi nettasi e douenta acconcia l'ara per battere il grano.

Di miedere e battere il grano. Cap. XXI.

MA oue sarrano mature le biade, prima che s'abbrucino da i uapori de la stella de la state che sono ne l'apparire de la canicula grandissimi, miedasi in fretta. Quandoche è noioso ogni tardare prima che le mangino gli uccelli & altri animali, dipoi che, sendo seche le guscie, i grani e le spieghie caddono tosto, e mouendosi furori de uenti ò tempesta, la maggior

parte calde in terra, & però non si debbe tardare
ma quando ugualmente gialleggiano, prima che al
tutto induriscano i grani, oue sono douentati rossi mie
danfi, accioche piu tosto ne l'ara & in mucchio cresca
no, che nel campo, perche gliè manifesto che crescono,
quantunque siano tagliati per tempo. molti con falci
torte e pontute o dentate tagliano à mezzo la paglia,
altri raccolgono la spica co'l rastello à mano, il che
facilmente faffi ne la rara biada, ma ne la spessa è
malageuole. Ma tagliando con falci la biada con
parte del gambo incontanente si raccoglie in muc-
chi ò nel granaio, et indi seccata, commodamente
al sole, battesi. Se si tagliano solamente le spighe, le
poi riporre nel granaio, e nel uerno batterle ò con treg-
gie ò con gli animali Ma se si puo battere il formento
ne l'ara, non è dubbio che faffi meglio con caualli che
con buoi, & essendo pochi, ui poi aggiugnere la tribu-
la e la traba, che sono stramenti i quali rompano bene
le paglie, ma le spighe meglio si battono con le treggie
è con criuelli si purgano. & oue sono mescolati i for-
menti con le paglie, si separino co'l uento, & uale à
questo il fauonio, ilquale soffia lentamente & uguale
ne la state, ma non lo aspettera l'industrioso contadi-
no, perche aspettandolo, il uerno, ci sopragionge. Deb-
bonfi adunque aggrumare i formenti ne l'ara in tal
guisa, che con ogni uento si possino purgare ma se per
piu di non soffiera uento purghinsi con criuelli, accio
che dopo'l lōgo tardare del uento, la tēpesta non anul-
li tutta lop era de l'anno. Il formento purgato che si ri-
pone per l'anno debbesi ripurgare, perche quanto sono

piu netti tanto meno uengono rodutti da le tignole, ma uolendoli incontanente macinare, non accade piu purgarli, e basta raffreddarli ne l'ombra, e portarli nel granaio. Governansi i legumi come il formento, perche quelli etandio si mangiano incontanente o si ripongono, & questo è il sommo guadagno de Contadini di pigliare i frutti à la terra commessi.

Che cosa è lecita o uietata à contadini,

ne le feste. Cap. XXII.

E Paruto à i nostri maggiori di render ragione del tempo che si sta in otio, e che si lauora; & però giudichiamo che sia conueniente auisare gli agricolto- re che opere siano lecite o uietate ne le feste, perche so- no alcune cose, come ha il poeta, che si possono di festa esercitare.

Non uietano le leggi che la festa

Non si adacquino i campi, e si circondi

La biada con le siepi, o che si ucelli.

Arder le spine non si uietà, e puosi

Lauar nel sano fiume il picol grege.

Non uogliono tuttauia i pontefici che si circondi la

biada di siepe, ne che si lauino le peccore per cagione,

dè la lana, ma si bene per medicina, ma come è detto

commanda Vergilio che si lauino le pecore ne le feste,

quando che sono ne gli animali alcuni uiti, che col la

uare si sanano. Concede anche il rito de gli antichi, che

si pesti il farro, si tagliano le facelle, si faccino le can-

dele di seno, si coltiui la uite e se purghino le peschie-

re, i laghi e le fosse, si taglino le herbe lasciato da sega-

tori, è lecito muouere il letame, ripore il fieno nel tauo

lato, premere le uliue, stendere i peri, i pomi et i fichi, fare il Formazzo, portare in collo ò sopra il mulo gli alberi per piantarli, ma non è lecito giugnere gli animali, ne piantare quelli alberi che ui sono portati, ne aprire la terra, ne schiarire gli alberi de rami, ne seminare, non hauendo sacrificato un cane, ne segare fieno, ne legarlo, ò condurlo, ouero uindemiare, secondo la religione de Pontefici, ne tendere le pecore, non fatto prima sacrificio d'un cane: è lecito fare il uino cotto, e cuocere il mosto, è lecito anchora raccogliere le uue, e le uliue, che uoi riporre. Non è lecito uestire le pecore con pelli, puoi fare ne l'orto ogni cosa per giouare à le herbe. Non è lecito sepelire l'huomo morto ne le ferie, cio è feste. Marco Portio Catone disse che non u'erano ferie per muli, caualli, & asini. Concede il medesimo che si giungano i buoi, per condurre legni e formenti: noi leggiamo appo i Pontefici che ne le ferie domenicali, ne le quali purgasi la famiglia per la morte d'alcuno solamente non è lecito giugnere i muli, & che le altre cose si possono fare, io tengo certo che hauendo fatto mentione de i di solenni, molti desiderano che si parli de le lustrationi & sacrificij come gli usauano gli antichi per i frutti, et io non rifiuto d'insegnarlo, ma differisco in quel libro, che ho in animo di comporre, oue harro scritto à pieno de l'agricoltura. Hora finiro questo parlare, per dire nel seguente libro cioche hanno manifestato gli antichi de i uignali e de gli arbusti, cioè uiti à gli alberi appoggiate, e cio che habbiamo trouato noi.

IL PRIMO LIBRO DI LVTIO
GIVNIO MODERATO COLV-
MELLA DE L'AGRICOLTURA,

QUAL GENERATIONE DE VITI
si conuengano à qualunque terreno, &
ad ogni regione, & aria.

Cap. primo.



ABBIAMO sin' ad hora par-
lato, come ha il poeta, di coltiuare i
campi. Quando che ò Siluino non ci
è uietato douendo parlare de le me
desime cose, dar principio da un ce-
lebratissimo uersò. Segue il gouerno
de gli alberi, ch'è de l'agricoltura la grandissima par-
te. Sono gli alberi di uarie specie, e forme, quando che
molti di uarie generationi, secondo il medesimo auto-
re, nascono da per se senza opera humana, moltian-
cho da noi piantati nascono. Ma quelli che non si gene-
rano per humana opera, sono saluatichi, e generano se-
mi alla loro natura conformi. Quei che uengono con
fatica, sono à generare frutti piu acconci. Parlisi adun-
que prima di quei, che ci nodriscono, che sono di tre
maniere. Nasce da la uerga, ò albero, come l'uliuo, ò
fruttice, come la palma campestre, ouero una terza
cosa, che non chiamerai albero, ne fruttice, come la ui-
te. Noi mettiamo questa innanzi à gli altri sterpi, non
tanto per la dolcezza del frutto, quanto perche fa-

cilmente fruttifica quasi in ogni paese, & inchinatura del mondo, che non sia oltre modo gelata, ò caldissima. Et uiene così bene ne i colli, come nel piano, & non meno in sode terra, che in renicia, & anche ne la debole, ò grassa, secca, ò humida. Et ella sola patisce il stemperamento de l'una, e de l'altra stagione, et uiene ne i paesi freddi, e ne i tēpestuosi, e caldi. Ma gli è differenza di qual sorte uite, ò in qual modo la uoi coltiuare secondo la qualita del paese, perche non porta il medesimo aria, e terreno ogni modo di coltiuare, & non è de la uite una sola generatione, & che è piu non si puo ageuolmente dire insieme di tutte le uiti, quando che mostraci l'uso cadauna essere ad una regione piu, ò meno acconcia. Sapera nondimeno il prudente agricoltore, quella generatione di uite essere habile al campo, che tollera le nebuli, e le brine senza offesa, & patisce il secco, & i uenti. Diasi al campo grasso, & abbondante, la uite debole non molto fertile, nel magro la fertile, ne la terra sode mettasì la uite che germina assai, sappia il contadino, che non si conuiene porre i teneri frutti, e di maggior grani in terreno renicio e lieto, oue nascano rare ferule, & in humido luogo, ma in luogo duro, e stretto, e che produce spesso uino. In secco si mettono acconciamento semi di uaria natura. Debbe poi sapere il signore del campo, che ha maggior potere la qualita del cielo, fredda, ò calda, secca, ò rugiadosa di gragnola, ò uenti copiosa, ò tranquilla, serena, ò nubilosa. Mettansi ne la fredda, & nubilosa due generationi de uiti, ouero temporieue, che maturano il frutto innanzi il uerno, ouero di

fermi e duri grani, le cui uue gittano il fiore ne le caligini, & poi si maturano nel gielo, e ne le brine, come le altre ne i caldi: mettano parimente le medesime tinacci e di grani duri in luogo uentoso e strepitoso: in luogo caldo pōga le piu tenere e fertili, nel secco metta quelle, che con la pioggia e continua rugiada si corrompono. nel ruggiadoso quelle, che nel secco patiscono, oue regna gragnola quelle uiti si conuengono che hanno la foglia larga e dura, accio meglio defendano il frutto, ma il sereno e cheto paese accetta ogni uite, e specialmente quella, i cui grani ò uue tosto caggiono. Ma se gliè da eleggere il luogo à le uiti, & il stato del cielo per il uento ostro, come ueramente piace à Celfo, ottimo è il terreno mediocrementenicio ò sodo, ma piu tosto renicio, & grasso che debole, piano piu che leuato molto, ma alquanto erto, non secco ne humido, ma adacquato in guisa, che non uenga l'acqua da le sommitta de fonti, ne dal profondo de la terra, e che uenga l'humore à le radici non da lontano luogo, non sia amara ò salsa, accio non corompa il sapore del uino, e non lasci crescere le cose uerdeggianti, quasi con una ruggine aspra, se crediamo à Virgilio, che dice.

Se la terra fie salsa ouero amara,
 Nuoce à li frutti, e benche l'ari speso
 Non si ammolisce, anzi corrompe il uino
 Eguaſta à gli altri frutti i lor sapore.

Desidera adunque la uite l'aria, come ho predetto, nō ghiacciata ne caldisſima, tuttauia piu si diletta del caldo che del fredo, e peggio sēte da le piogge che dal sereno, et ama piu il terreno secco, che pluuioso, godeſi

di liggier uento, e patisce da le tempesta . Questa è la piu conuenueuole qualità del cielo e del terreno à le uiti acconcio .

Quali uiti si debbano piantare uicino à la citta per mangiare le uue. Cap. II.

Piantasi la uite d per mangiare l'uua d per trarne uino. Non è bene fare un uignale per magiare, se non uue il campo à la citta uicino è tanto, che sia conuenue uole uendere il frutto, et à l'hora ui si pongano tempo riue, e duracine, dipoi porporine, bumaste cioè poppe di uacca, dattile cioè longhe, di color di rosa, & le libie e le ceraunie. Ne solamente quelle che sono di giocondo sapore, ui si mettano, ma quelle anchora, che sono di grato aspetto, come stefanite, di tre piedi, onziarie, i cui grani pesano un'onza, e cidonite. Et quelle; la cui uua durenole ponesi ne i uasi in conserua nel uerno, e le uenucole, con le numisiane, nuouamente con lo uso esperimentate . Ma uolendo far uino, eleggesi uite fertile, e grande, perche renda à l'agricoltore assai frutto, e duri longo tempo. Quella ueramente è ottima che non germoglia molto per tempo, è fiorisce à tempo, non tarda à maturarsi, resiste à le brine, à la caligine, & al carbonchio, non marcisce per le pioggie, ne inuecchia per il secco . Eleggasi tal uite, anchora che non fusse molto fertile, pur che il luogo sia tale, che renda nobile e giocondo gusto, ma essendo uile e sprezzato, pongauisi le uite fertilissime, accio che'l copioso frutto accresca il guadagno . Ma quasi in ogni luogo il piano rende piu uino, & il colle piu giocondo, il

quale tuttauia inchinato alquanto uerso Aquilone è piu fertile, ma sotto ostro piu generoso. Non è dubbio che sia de alcune uiti la natura, che meglio fruttino se condo la qualita de i luoghi. Dicesi che solamente le animee ò uoi dire soriane pur che non siano in troppo freddo luogo, siano oue si uogliano, anchora che peggiorino, e comparate tra se stesse, rendano uino di sapore piu è meno grato, tuttauia uincono per bonta di gusto le altre tutte. Queste non sono d'una specie, come che habbiamo il medesimo nome, de le quai ne conosciamo due simili, la minore piu tosto, e meglio fiorisce, puosi accompagnare à l'albero, e parimente in giogo, che fassi fitti due pali in terra, & attrauer sata una pertica, iui ricerca grasso terreno quui moderato, & uince la maggiore, perche sostiene piu gagliardamente le pioggie & i uenti, e la maggiore piu tosto si corrompe nel fiore, e piu ne gioghi ne gli alberi, la onde non è atta à uignal & quasi poco à gli alberi, se non il molto grassa, & humida terra, perche non ha uigore ne la mediocre, e meno ne la debòle. Conoscesi à le longe rame, e larghe foglie, & a la grandezza de i granai, & ha i nodi piu lontani, è uinta da la minore per copia de frutti, ma non per bonta di gusto, questo sono le due aminee. Ma ne sono due altre chiamate gemelle, per che producono due sorti di uua. fanno il uino piu garbo, ma ugualmente dureuole. la minor di quelle à tutti è nottiissima, perche ueste i colli uesui celebrati di campania, & i su-rentini. Godesi di fauonio la state, ma è afflitta da ostro, ne le altre parti de Italia è atta à uignali, &

à gli alberi, e nelle predette regioni ageuolmēte è sostenuta dal giogo la uite, & il frutto, se nō che genera doppio frutto non dissimile da la minore aminea, laquale nondimeno è migliore, quāto è minore, et in mediocre terreno piu rende, perche habbiamo detto la maggior solamente in grasso terreno render copioso frutto. Comendano alcuni l'aminea lanata, laquale non ha pigliato questo nome, perche sola di tutte l'aminee mandì fuori la lanugine, ma perche diuēta piu lanosa. Produce buon uino, ma piu leggieri, che la sopradetta, germoglia assai, là onde per i molti pampini, spesso genera pochi fiori, & maturato il frutto, lo marcisce. Trouasi oltre queste una singulare aminea, non dissimile da l'aminea maggiore nel pampino, e nel trōcone, ma il uino alquanto di peggior sapore. quantunq; sia molto generoso, e puossi p sue uirtu preporre à quello, del quale ultimamente dicēmo, quādo ch'è piu fertile, la scia meglio il fiore, e produce uue spesse, e bianche, con piu grossi grani, nō uien meno nel debole cāpo, e po an nouerasi tra le fertilissime uiti, seguono all'aminee le Nomētane p nobiltà di uino, & sono piu fertili, come quelle che le piu fiate s'empiono di frutto, e cōseruano ottinamente cio c'hanno prodotto, ma la minor è piu fertile, la cui foglia meno si fende, et il legno non così roffeggia, come da l'aminee, dalqual color chiamāsi rubelliane, e feciane, pche generano piu fecia che l'altre. Ma ricompensano quest'incōmodo con le uue copiose, che producono in pergolato, ma ne l'albero meglio. sostengono gagliardamēte uenti, e pioggie, tosto fioriscono, & però si maturano piu per tempo, resistono ad

ogni incommodo, fuori che al caldo, perche hauendo piccioli grani e l'uua di guscia dura, sono ritratte dal sole. Godonsi di grasso campo, ilquale puo di sua natura render fertili le deboli uiti, sostengono commodamente le Eugenie freddo, e ruggiadoso terreno, et aia quando sono nel colle Albano, perche mutando luogo, à pena in cio che generano, corrispondono al nome loro, sono di medesima natura le allobrogiche, il uino de lequali muta il grato sapore mutando luogo, commendasi ancho le tre piane per grande uirtu, tutte sono fertili al giogo, & à gli alberi idonee, ma una è piu generosa, che ha le foglie nude, perche le due lane te sono con le frondi e pampini simili, ma di uaria qualita, quando che una inueccia piu tardi, sono in grasso terreno fertilissime, & in mediocre fertili, matura no per tempo il frutto, & però uengono bene in freddi luoghi, producono uino dolce, ma al capo, & a nerui nociuo, non uindemiando per tempo, da piogge, uenti, e da le api sono offese, & chiamansi per questo apiane, e sono per il gratisimo sapore celebrate, si possono etiandio commendare per copia del frutto le uiti di seconda bonta, come la biturica, e la basilica, la minore de lequali chiamano i spagnoli colube; e sono à le migliori piu che l'altre uicine, perche dura longo tempo il loro uino, & per alquanti anni faffi migliore. Sono queste piu che le altre predette fertili, e piu robuste à sostenere la tempesta e le piogge, germinano facilmente ne uengono meno nel magro terreno, patiscono con meno danno il freddo che l'humido, e l'umido ch'el secco, ma non sono afflitte dal caldo seguono

poi le *Vifule* e la minore *argite*, che si godeno in medio cre terreno. Perche nel grasso troppo germinano e nel magro rimangono deboli e uote di frutto, amano piu il giogo che gli alberi, ma la *argite* anche ne gli alti luoghi fertile di rame e di uue abbonda, tuttauia è piu acconcia à bassi. La *uifula* ha corti pampini, larga foglia, con laquale defende bene i suoi frutti da la *gragnola*, i quali tuttauia non essendo à tempo raccolti caggiono in terra, & marciscono anche per gli humori prima che caddano. Sonui ancho le *heluole* chiamate d'alcuni uarie, tra porporine e nere dal colore *heluo*, per mio auiso cosi dette. La piu nera genera maggior copia di uino, ma questa è di piu grato sapore, & i grani sono nel colore diuersi, amendue fanno candido mosto ogni altro anno piu, ò meno, uestono bene, l'albero, ma meglio il giogo. sono fertili anche in mediocre terreno come ancho le *pracie* maggiori e minori, ma queste per il generoso uino sono piu commendate, germinano assai pampini tosto si maturano. La *albucla* è piu utile, come ha *Celsò* nel colle che nel campo, nel albero che nel giogo, ne la cima de l'albero che à basso è piu fertile e di piu rami, Ma le *Grecule* uiti come *Ma reotice*, *thasie*, *psithie*, *sosfortie*, si come sono di giocondo sapore, cosi ne le nostre regioni per le rare uue & i piccioli grani rendono meno uino. La *inerticula* nera, che chiamano i Greci *A methitton* si puo metter nel secondo ordine, perche produce buono uino, et non embriaca, per il che chiama si *interticula*, cio è non atta à nuocere à i nerui. *Celsò* da il terzo grado à le tre *heluenacie*, de le quai le due maggiori non sono giu-

dicate uguali per bontà di uino ne per copia, una di quelle chiamata da Galli emerco, fa mediocre uino, & l'altra che chiamano longa o auara, genera tristo uino, e meno quello che da principio sene spera. La più picciola & ottima di tutte conoscesi à la foglia, che è più de le altre rotondisima, et è commendata per che tollera bene il secco & i freddi, purchè sia senza pioggie, & che'l suo uino in alcuni luoghi inuecchia, & specialmente che con sua fertilità dà buon nome al terreno amaro. Ma spionia dapsile per mosto e grandezze di uue più tosto che per copia fertile, come l'oleagiana o murgentina ditta ancho Pompeiana, come la numesiana la uenucola detta scirpula, & la sticola, come la nera fregelliana la merica, e la retica, come la arelaca maggiore d'ogni altra che habbiamo conosciuta più fertile, e da molti falsamente giudicata che sia l'argentea. Ma la pergulana la irtiola e la feriola nuouamente da me conosciute non so in che grado mettere, & quantunque le conosco assai fertili, tuttauia non anchora ho potuto comprendere la bontà del uino loro; habbiamo ancho trouato una temporaria nel tempo à dietro non conosciuta, chiamata da Greci Draconcion, laquale per fertilità e giocondità puosi à l'arcelaca, à la basilica & à la biturica agguagliare, e per generoso uino à l'aminea, sono appresso molte generationi de uiti, il cui numero, e nome non potiamo di certo narrare, quando che, come ha il poeta, non si possono annouerare, con dire.

Chi cerca de le uiti hauer il conto,
Cerchi saper del mar d'Africa l'acque,

E quante arene son da zefir mosse.

Perche tutte le regioni, e quasi ogni parte di esse regioni, e hanno le propie uiti, che nomano à modo loro, & alcune piante hanno mutato'l nome, mutando luogo, & alcune in tal mutamento, come dicemmo, han perduto la qualita, che non si possono conoscere, & però ne l'italia per non parlare de l'ampio mondo, ancho le uicine nationi uariano i loro nomi, la onde conuiensi à prudente maestro non ritardare i studiosi in questo trouamento de nomi, che non si puotrouare: ma comandare uniuersalmente, come ha Celso, e prima di lui Catone, che non si planti alcuna generatione de uiti, se non per sua buona fama, e non si conserui longo tempo, senon quella, che sia per isperienza conosciuta, & oue ci inuiteranno molti commodi de la prouincia. che piantiamo nobil uite, la cercheremo generosa come dice Giulio Grecino, oue non ui sara commodo alcuno, ò pocho, seguiremo la fertilita laquale con la sua copia ragguaglia di quella il prezzo. Ma qual sia piu segretamente cerca di questo il mio giuditio, quantunque poco di sopra l'habbia dimostrato, ne parlero poco appresso nel suo luogo. Perche è mia intentione insegnare con qual uia le uiti fertili, & parimente di precioso uino s'abbino à Coltiuare.

Niuna cosa meglio si conuiene à contadini, che coltiuare le uiti. Cap. III.

HOra prima che si parli di piantare le uiti, non mi pare fuor di ragione preporre come un fondamento à la disputa, che segue, che prima sappiamo per isperienza se el coltiuamento de le uiti arricchisse il

padre di famiglia, quandoche gli è souerchio dar precetti di questo, oue non si concenda se si debbano tenere. Perche molti cosi stanno in dubbio, che fuggono e temono cotal dispositione de le terre, giudicando piu utili i prati i pascoli e le selue da tagliare, e de l'arbuſto contenderono gli autori, sprezzando Sacerna cotal uilla, da Tremoglio sommamente commendata. ma consideremo di questo al suo luogo; trattando sappiano i studiosi d'agricoltura che il frutto de le uiti è copioso, e per tacere di quell'antica fertilita de campi, i quali per adietro à M. Catone & incontanente à Marco Varone rendeuano per ogni giugero. 60. orne di uino, & questo afferma Varone nel primo de l'agricoltura, et che non auenia questo in una sola ragione. ma nel terreno fauentino e gallico ch'ora nel piceno s'anno uera, questo certo auenia à quei tempi. Ma hora la regione Nomentana è famosa, e specialmente la parte posseduta da Seneca, huomo de eccellente ingegno & dottrina, ne laquale s'è piu fiate ueduto uenire per ogni giugero otto culei, & è un culeo capace di uinti anfore ò trenta mozza, & questo è paruto miracolosamente essere auenuto ne i nostri ceretani campi, che alcuna uite appresso à te hauesse piu di 2000. grappoli, & appresso di me. 80. piedi tra due anni che sono stati piantati, rendessero. 7. culei per cadauna, di modo che le prime uiti rendessero per ogni giugero, 100. anfore, quando che i prati, i pascoli e le selue sono al drone cari, se rendono per ogni giugero. 100. sestertij, & pena potiamo arricordarsi che i formenti in Italia rendano il quarto. Adunque dice Grecino, per
che si

che si biasima questo coltiuamēto, per uitio de gli huomini non suobiasimeuole, primieramente che niuno usa diligenza à sciegliere le piante, là onde fanno i uignali di pessima generatione, dipoi non nodriscono le piante in guisa, che prima si facciano robuste, che si secchino, e se pur crescono, le coltiuano pegramente. Non accade poi à dire in che luogo piantino, quando che eleggono la pegior parte, come che à questa pianta si conuēga il terreno, che ad altro non uaglia. Non considerano anchora il modo di piantarle, ouero non lo metteno in opra, oue l'anno trouato. Non apprestano la dote alla uite, cio è gli stromenti, i quali non apparecchiati, uāno da male piu opere, e ne patisce danno il padre di famiglia. Molti etiandio solamente attendono d'hauer al presente copioso frutto; non considerando de l'auenire, anzi come se uiuessero à di per di, così cacciano le uiti, che le caricano de pampini, non considerando ponto de l'auenire. Molti hauendo commessi questi errori tutti, ò alquanti non uogliono confessare la colpa loro, e doglionsi che non gli rendono i uignali, hauendoli per negligēza, auaritia, ò ignoranza rouinati. Ma se accompagnera alcuno la scienza con la diligenza non hauera, com'io ueramente giudico 30. ò 40 per giugero, ma come dice Grecino computando il meno 20 anfore, e uinceranno tutti questi che lodano il suo fieno, & herbe per accrescere il patrimonio, ne commette egli in questo errore, quando che fatta con diligenza la ragione, uede questo coltiuamēto sommamente giouare à l'agricoltore. Et quantunque ricerchino la uida gran spesa, tuttauia bastano à

sette giugeri l'opera d'un coltinauore de uiti, il quale giudica il uolgo che si possa cōdure con uil prezzo da la pietra del mercato, ma io giudico che debba esser ot timo il coltinauore de uiti quantunque sia comperato cō 8000 sesterij, quādo che il terreno di 7 giugeri con altretanti danari comperato, e le uiti con la dote loro, cio è pali, e uimine 2000 per giugero, fasfi la somma in tutto 29000 sesterij. A questi si aggiungono la usura detta semisse, cio è 6 per 100 sesterij 3000. & danari 480. in due anni, nelqual tempo le uiti, come quelle che sono fanciulle, non fruttano. Fasfi in tutto il canedale, e l'usura danari 32480. il qual credito si fa ra l'agricoltore con le uiti, come fa il banchiere col debitore, che imponga il padrone in perpetuo la predetta usura de 6 per 100. e pigliera ogni anno 1740 danari sesterij. Supera secondo Grecino con questa computo l'entrada di sette giugeri l'usura di 3480 denari. Ma quantunq; siano le uiti di pessima cōditione, pur che siano coltinate, renderāno per ogni giugero un culeo di uino, et uedendo 40 orne 300 danari ch'è il piu uil prezzo, uagliano sette culei 2000 sesterij, & 100 danari, questa somma uince l'usura di 6 per 100. & è questo il computo di Grecino, ma io giudico che si cauino i uignali quando non rende ogni giugero tre culei, et anchora cosi habbiamo computato, come se non ui fussero maglioli barbati, che si cauino del utiario, quando che quella sola cosa supplisse, per il prezzo del terreno, se sia terreno Italiano, ne questo muouera dubbio ad alcuno che harra considerato il mio computo e di Giulio Attico. Noi piantiamò in un giugero

20000 magliuoli, egli ne mette 4000 meno, & quantunque fusse la sua ragione migliore, tuttauia non sarà luogo alcuno tanto iniquo, che non renda piu che la spesa. Poniamo ancho, che per negligenza del coltiuatore uadano à male 6000 semi, gli altri 10000. uolentieri, e con guadagno saranno cōperati per 300 danari, laqual somma è la terza parte piu di 2000 sestertij, quanto dicemo costare un giugero de uiti, quantunque è uenuta l'opera mia à tal prezzo, che comprano da me i contadini uolontieri 1000 magliuoli barbati per 600. danari sestertij. Ma questo à pena si può fare da gli altri, ne facilmente si crede à noi, che sia ne i campi nostri tanta copia di uino, quanto à te siluino è manifesto. Adunque ho posto il medio-cre e commune prezzo de i maglioli barbati, per fare à quei uerisimile la nostra openione, che per ignoranza da questa coltura si ritirano. Adunque ouero la uendita del uitiario, ouero la speranza de le uiti ci debbe inuitare à piantare uiti, & hauendo segnato esser conueneuole piantarle, hora come si piantino daremo i precetti.

Che cosa debba offeruare chi fa il uignale. Cap. IIII.

CHi destina di far uignale, attenda che non si fidi piu de l'altrui cura, che de la propria, non compri pri magliuoli barbati, ma pianti in casa una generatione di maglioli ottimi, e facci una piantata de uiti, onde possa uestir il cāpo de uiti, ma quei che sono portati de stranieri paesi, non si conuengono così bene al-

nostro terreno, come le nostre, & però come straniero temono il mutamēto del cielo e del terreno. Non promettono etiandio certa generosità, non essendo manifesto, se chi le ha piantate habbia scielto ottima generatione di maglioli. Et però giudico, che sia troppo lungo il tempo di, 2. anni, nel quale corrisponde la prestezza de i semi, quandoche gioua molto hauer piantato generoso magliolo. Tengasi poi à mente di eleggere giuditiosamente il luogo, & hauendolo eletto, sappia che debbe usare molta diligenza nel rappare, e poi con non minor diligenza piantare la uite, e sollecitamente coltinarla, che è il capo e la conseruatione de le fatte spese, perche consiste in questo, se il padrone ha speso bene ò male il denaro, piu tosto che nel riposo. Tratteremo adunque tutte le cose proposte al suo luogo.

In qual terreno, & come facciasì il uitiario, cioè il seminario de le uiti. Cap. V.

Facciasì il seminario de le uiti in terra, non secca-
ne humida, ma di sugo copiosa, e piu tosto mediocre che grassa, quantunque quasi tutti gli autori hanno assignato à quest'opera il piu grasso luogo. Il che nõ giudico esser utile al cõtadino, perche poste in robusto terreno, quantunque tosto si rapigliano, e germinano, tuttauia poi che douentano uiti barbate, si seccano prima che si trapiantino, ne possono crescere. Appertienesi poi al prudente gricoltore trasportarle piu tosto da piggiora à miglior terra, che da migliore à piggiora. Perche lodasi la mediocrità ne l'eleggere il luogo, la quale è meggiana tra il bene e'l male. Ma finalmente

se sia necessario seminare per tēpo in terra secca , non ui sara gran differenza, passando di mediocre in debole terreno, ouero se si ha à piantare terreno fertile, piu tosto nell'abbondanza riescono. Non si conuiene poi fare il seminario in terreno debolissimo , quando che la maggior parte de maglioli ui muoiono , e quei che rimangõ uiui, tardi si possono trasportare. Sara adunq; attissimo al seminario, un mediocre terreno, e meggianamente seccò, & questo debbesi cauare con la uāga, che è l'altezza del zappare , oue uolta si la terra sia due piedi, e mezzo, lasciandoui spaci di tre piedi, per i quali si coltiuiino, in tutti gli ordini, che comprendono 24 piedi, pongano 60 maglioli, questo numero consuma in tutto un giugero 24000 maglioli. Ma sciegliere i maglioli sia la prima cura, perche (come piu fiate ho detto) sciegliere ottima generatione di pianta , è quasi di tal opera il fondamento.

Quale sia il magliuolo, e da qual parte della uite si pigli. Cap. VI.

MA fasfi doppia elettione , quando che non basta, che la madre sia fertile, dellaqual si pigliano i maglioli, ma debbasi usare molta diligēza, che si piglino da quelle parti del troncone, che sono ben generatiue e fertili. La uite fertile, la cui progenie studiamo di piantare, non tanto è da stimare , perche generi uue assai, ilche può auenire per la grandezza del troncone, e copiosi pampini, ne chiamerai fertile quella che ha per ogni rama una grappa , ma quella che tiene per ogni pampino buon numero di uue , e se da cadauno occhio escono piu ramelle col frutto , e finalmēte se da la par

te dura manda fuori la ramella con alcune grappe, & anchora se è piena de capi, quella sia giudicata fertile, onde si pigli il magliuolo, è il magliuolo un nuouo pampino nasciuto ne la uerga de l'anno innanzi, il quale uscendo di quella, che si taglia de la uecchia rama, ha foggia di martello. Vogliamo che questo d'ogni tempo che si podino le uiti, si scielga di generosa stirpe, e che lasciando sopra terra tre, ò quattro occhi, si pianti in luogo meggianamente humido, & azimo; ma si consideri che sia molto antico, e che la uite onde si piglia, non sia uaria nel fiorire, ne con difficultà cresca il grano, non sia primatica ne tarda nel maturare il frutto, perche quello da gli uccelli, questo da la tempesta del uerno è molestato. Non si conosce tal generatione di uite con una uindemia, quandoche puo una uite mal fertile rendere copioso frutto una fiata, ò per la fertilità di quell'anno, ouer per altre cause naturali. Ma oue per molti anni si puo meritamente fidarsi del magliuolo, non è da dubitare de la fertilità, & basta hauerne ueduto la proua per anni.4. il qual tempo quasi manifesta ne le cose uerdegianti la fertilità, nel quale ritorna il sole per i medesimi numeri del zodiaco, per i quali hauea cominciato à caminare, il qual circuito de giorni intieri. 1461. chiamano gli Astrologi apocatasta si.

Come si comprenda la fertilità de la uite. Cap. VII.

O tengo per certo, ò Publio Siluino, che tu hai buona pezza tacitamente aspetti di sapere, di che generatione sia questa uite, la quale noi così curiosamente

habbiamo descrittà, & se io intendo di alcuna di queste, le quai sono dal uolgo giudicate fertilissime, quando che molti commmendano la biturica, altri la spionia, alcuni basilica, & altri la arcelacea, & noi parimente non biasimiamo queste, perche ueramente generano copioso uino, ma habbiamo determinato d'insegnare à piantare tali uiti, che non producano minor frutto di queste, e siano di giocondo sapore, come amineo, ouer non lontano da quello, à la qual nostra opinione so che contradicono tutti gli agricoltori, i quali già gran tempo danno à l'anima il soblime grado, come quei, che da natia sterilità sono afflitti, & però mi fa mestiero confermare la mia ragione con molti esempi da lontano pigliati, la quale per dapocagine, e per imprudenza de agriculturi dannata, e quasi ciecata ne le tenebre d'ignorantia, è mancata di luce di uerira. La onde è fuor di ragione, che noi si uoltiamo à parlare di quelle cose, che à correggere quest'errore possono acconcie.

Che qualità è da considerare nel terreno à le uiti destinato. Cap. VIII.

SE uogliamo adunque o P. Siluino considerare meglio con gliocchi de la mente la natura de le cose, troueremo quella hauer dato ugal legge di fertilità à gli huomini et à gli altri, ne così hauer dato à le altre natiōi ò prouincie i proprij doni, che gli habbia al tutto negati à gli altri, ha dato ad alcune genti, uertu de generare piu figliuoli, come ad Egittij, & Africani, appo i quali nascono sonēte due ad un corpo: uolle etiā

dio che le madri Albane de la curiatio famiglia siano di mirabile fecondita generando tre figliuoli ad un corpo. Ha ornato la Germania de grandi huomini, ma non però ha priuato altre nationi d'huomini di giusta statura: Quandoche testifica M. Tullio Cicerone, Neuius Pollione Romano citadino esser stato un piede piu longo che qualunque grand'humo: e noi habbiamo potuto ueder ne l'apparecchio de i giochi circensi un giudeo piu alto che qualunque Aleman. Passo hora à gli animali, sono in Meuania armenti grandi, in Liguria piccioli. Dicesi che nascono in India altissime fiere, & chi niega che non ne nascano in questa terra di ugual misura, quandoche ueggiamo ne la nostra citta esser nasciuti elefanti. Voltomi à le generationi de i frutti. Narrafi che Misia e Libia de formenti è copiosa, non però mancano de biade ottime i campi di Puglia e di Campania. Imolo e Coricio fioriscono di zafferano, la Giudea e l'Arabia per odori preciosi è illustre, ma non manca la nostra citta de le predette piante, quando che ueggiamo in piu luoghi de la citta fiorire la cassia e la pianta de l'incenso, e gli horti fioriti di Mirra e zafferano. Siamo però da questi essempi ammoniti l'Italia esser ubidiētissima à l'humana industria, laquale ha imparato cō studio de contadini à produrre quasi ogni generatione de frutti, la onde meno dubitiamo di quello, il quale è quasi generato, e peculiare in questo terreno. Non è dubbio ueramente le uiti del campo surrentiuo Albano e Cecubo esser nel generare precioso uino, di tutte quelle che sono nel mondo le principali.

Come si facciano fertili le uiti: *Aminee*. Cap. IX.

DEsiderasi forse che queste siano fertili; ma con industria de l'agricoltore si possono aiutare: perche se come pur dianzi ho predetto la benignissima natura di tutti madre, ha inricchito tutte le genti e terre de proprij doni in tal guisa, che non priuasse al tutto le altre di simili doni: perche dubbitiamo che non habbia ella offeruato à le uiti la medesima lege? che quantunque habbia ella uoluto alcuna generatione esser masimamente fertile, come la biturica e la basilica, non però ha fatto l'aminea così sterile, che tra molte migliaia di quella, non se ne trouassero alquante fertili, come tra gli Italiani quelle sorelle *Albane*: Il che essendo al uero simile, ne è stato mostrato esser uero, quandoche habbiamo hauuto nel campo *Ardeatino*, che già piu anni possedemmo, e nel *Carseolano* e nel *Albano* uiti di questa generatione, poche ueramente, ma fertili in guisa, che rēdea cadauna per cadauno giogo tre orne, e ne le pergole dieci, Ne paia incredibile questa fertilita ne l'aminee, perche come possono affermare *Terentio*, *Varrone* e *Mar. Catone*, ogni giugero rendea à primi agricoltori 600.orne, quando le aminee erano men fertili, le quali sole erano da gli antichi conosciute: se non uogliono pensare loro ha uer coltinato, uignali biturici ò basilici, le quali generationi poco fa sono state portate da lontani paesi, e uenute à nostra cognitione, quando che giudichiamo aminee tutte le antichissime uiti. Se alcuno adunque noterà con piu uendemie tali aminee, quali ho detto de hauer posseduto, scielga da queste fertilissi-

mi maglioli, et petra far generose fertili uiti, non essendo dubbio che la natura ha uoluto il figliolo rassomigliarsi à la madre, come dice quel pastore ne la buco-
Cosi pensai che si rassomigliasse (lica.

A cani il catellino, e che i capretti
Non fusser da la madre differenti.

Et però i studiosi del sacro gioco olimpico conseruano i figlioli de le uelocissime caualle, sperando con la progenie di generoso armento di ottenere la uettoria: e noi parimente scielti i magliuoli de le fertiliissime aminee, speriamo copiosa uendemia, ne si spenenti alcuno per la longhezza del tempo, perche tutta la tardanza consiste ne la esperienza del magliolo. Ma compresa da la uite la fertilita, con somma prestezza si accresce il numero inestando: e tu P. Siluino puoi di questo dar testimonio, hauendo in memoria, me hauer ripieno de uiti due giugeri, nel spacio di due anni inestando nel tuo ceretano campo. Quàto numero de maglioli pensitu che si piantassero in tanto tempo facendo i due giugeri d'una generatione di uite? Là onde se uogliamo, come è detto, usare fatica & industria, faremo ageuolmente c si fertile una generatione di uite aminea, quanto è la biturica e la basilica: questo sola mente gli è d'auertire, che nel trasporre le piante offeruiamo il medesimo stato del cielo, del luogo, & il modo come staua la uite, perche souente traligna la pianta, quando il sito del campo ò la qualita de l'aria gli è contraria, ouero se da l'albero si trapporta nel giogo. Adunque da freddi à freddi, da caldi à caldi luoghi, da uignali à uignali si trapportino, ma la pian-

ta aminea piu acconciamente portasi da freddo à caldo, che de caldo à freddo. Quandoche ogni generatione de uiti e specialmente questa, gode si piu tosto de tiepido che freddo luogo. Giona molto la qualita del terreno, che da magro ò mediocre si traporti in migliore, ma quello che è auezzo al grasso, non patisce à modo alcun il magro terreno, nõessendo spesso letamato. Questo habbiamo commandato generalmente di eleggere il magliuolo, hora dirassi piu partitamente, che non solamente di fertilissima uite, ma etiandio de la fertilissima parte de la uite si eleggano i magliuoli.

Di qual parte de la uite si piglino i magliuoli. Cap. X.

Sono fertilissimi i magliuoli, non come hanno detto gli antichi autori ne la parte estrema che chiamano capo de la uite, cioè l'ultimo e longhissimo ramo, pche ingannana ancho in quello gli agricoltori. Ma è di questo errore cagione la prima uista de le uue, et il numero, il quale souēt e si uede nel longhissimo ramo il che non ci debbe ingānare, perche non nasce questo da innata fertilita, che sia nel pampino, ma per l'opportunita del luogo, perche l'humore e tutto'l nodrimēto donato da la terra passa tutte le parti del trōcone, sinche peruiene à la fine, e tutto'l nodrimento per naturalita di spīrito, come l'anima de l'albero è tratto per la midola à la cima, come per un canone, che chiamano mecani ci diabete. Que essendo peruenuto, si ferma inui, e si consuma, et però trouasi copiosa materia ouero ne l'estremita de la uite, ò ne la gamba del troncone à le radici

uicino, ma quelle ramelle che escono del duro legno per due cause sono commendate, e perche non fruttano, e che dal sugo à la terra uicino intiero e puro si nodriscono, & quelle che sono fertili e ferme, perche escono del tenero, & ogni nodrimento che à quelle peruiene, ò come dicemmo indiuiso e continuato. Quelle di meglio sono magrisime, perche trascorrendo l'humore, è da qualche parte occupato, e da qualche altra è rittrato. Non si consideri adunque la fertilita da l'estrema cima, quantunque ne generi assai, quandoche per la grassetza del luogo è spinto à fruttificare, ma quel ramo che è nel meglio non uiene meno, perche sia in parte meno atta, e co'l numeroso frutto mostra la sua benignita. Questo magliolo trappiantato rare fiate traligna, quando da pigiore stato possa à migliorare, perche piantandolo ouero in terreno lauorato ouero in troncone inestandolo, meglio uiene nodrito, che nel secco luogo. Attenderemo adunque di raccogliere le piante da i predetti luoghi che chiamano contadini humorosi, pur che prima habbiamo ueduto che siano fruttiferi, perche non giudichiamo alcuna parte quantunque molto commendata de la uite fare il magliolo fertile, laquale sia uacua di frutto, là onde pessima e di quei agricoltori la opinione, che non pensano che importi quante uue habbia hauuto il pampino, pur che si pigli da uite fertile, et non nasciuto dal duro troncone, che chiamato pā pinario. Questa opinione che è nasciuta da non sapere sciegliere i magliuoli, primieramente fa le uiti mal fertili, & à la fine sterili. Et chi ha gia tanto corso d'anni mai dato à contadi

ni precetti, che hora habbiamo narrati? Anzi chimon da quest'impresa à qualunque imprudentissimo, e che sia ad ogni altra opera inhabile? così uengono à quest'ufficio tanto necessario per tal consuetudine huomini prudentissimi e deboli, perche mettesi à quest'ufficio, come dicemmo, qualunque inutile, che ad altra impresa non è bastante. Costui ueramente come che habbia alcuna cognitione disciegliere il magliolo per la debolezza si ritiene da l'opera, & quantunque possa compire il numero dal Castaldo commessogli, tuttavia non fa alcuna cosa con diligenza e timore, hauendo solamente l'animo à compire l'opera assignata gli, con tutto che, se anchora sapesse e mettesse in opera cio che sa, gli è commesso da i maestri che non pianti uite pampinaria, ma che di tutte le altre parti, faccia maglioli. Ma noi prima seguendo la ragione, & hora l'esperienza del longo tempo, non elegemo altro magliolo, ne lo giudichiamo fertile, se non ha prodotto frutto, essendo in parte generatiua, perche quello che è nasciuto in luogo sterile, come che sia lieto e robusto, mostra falace imagine di fertilita, ne ha uigore di generare. Mostraci ueramente la ragione questo esser uero, se hanno le parti de gli alberi proprio ufficio, come ueggiamo hauere i corpi humani. Veggiamo ne gli huomini esser inspirata l'anima, come gouernatrice de i membri, et esserli dati i sentimenti à discernere quelle cose, che co'l toccare, con le nari, con le orecchie, e con gli occhi si cercano, i piedi al caminare disposti, le braccia ad abbracciare, & accioche non mistenda piu particolarmente, non possono le orecchie,

fare de gli occhi l'ufficio, ne gli occhi quello de le orecchie. Non possono generare le mani, & i piedi, ma il creatore del tutto ha coperto col uentre quella parte, che uolle esser non conosciuta: perche lo eterno artefice, de le cose ha con diuina ragione mescolato con alcuni secreti del corpo in secreto, & in palese, quei sacri elementi del spirito à i terreni principij, & indi fatto questa machina de la specie humana. Con tal legge, ha egli creato gli animali, e gli alberi, & ha formato le generationi de le uiti, à le quai la natura madre ha dato le radici come fondamēti, accio che si fermassero con queste, quasi come se fussero piedi, sopra pose poi il troncone, come la statura del corpo, & un habito, sparse indi i rami come bracci. Ne caudò poi le foglie e pampini, & ad alcuni donò il frutto, altri uesti solamente di foglie à difendere i frutti se piglieremo adunque di queste, non i membri genitali, e di frutto grauidi, ma le coperte e loro ombracoli uoti di frutto, per l'ombra non per la uendemia s'affaticaremo. Ma onde auiene che quantunque sia nasciuto il pampino, non del duro troncone ma del tenero, tuttauia lo biasimiamo quasi sterile se gli è senza fruttto. Mostraua pur dianzi la ragion nostra, qualunque parte del corpo hauere hauuto il proprio ufficio che gli conuiene, che il magliuolo nasciuto in parte conuenueole, sia fertile, come che à le fiate cessi di parturire. Io non niego de hauer argomentato, questo, ma specialmente affermo, che il pampino nasciuto in parte ben fertile, s'egli non harra generato frutto, non harra uigore di esser fertile, ne questo contradice à la ragione sopradetta.

Quando che gli è manifesto, alcuni huomini d'intieri membri non hauer uertu di generare, ne parra cosa in credibile, se manca di uertu generatiua la uerga nasciuta nel generatiuo luogo, laquale manca di frutto. Adunque per tornare al costume de gli agricoltori, chiamano elli Eunuchi quei rami, che non fruttificano, il che non farebbono, quando non giudichassero, quelli esser à fruttificare inetti, il qual nome mi ha mostrato la ragione, ch'io non elegga maglioli in qualunque piu commendata parte de la uite, i quali non habbiamo fatto frutto, quantunque io sappia che non sono al tutto sterili, perch'io confesso che i pampini, come che siano nasciuti nel duro, l'anno seguente douentano fertili, & però se debbono tagliar corti, e chiamansi resegati, accioche possino generare, ma trouiamo questo frutto non tanto esser dal germoglio troncato corto quanto per uertu de la madre. Perche tenendosi al suo troncone, che è per natura fertile, mescolato anchora con il nodrimento materno, & à i semi del fertile partorire, è nodrito quasi con le poppe, à poco à poco impara à far frutto. Ma la pianta che senza alcuna fertilita di natura uiene tolta dal troncone, non matura, e piantasi ò inestasi, come fanciulla inhabile anche al coito, non che à generare perde al tutto ò in parte la uertu generatiua. Perche giudico che ne l'eleggere i maglioli si usi gran cura, che sciegliamo in parte fruttuosa de la uite le piante, che col frutto compiuto ci promettono fertilita. Non siamo però contenti di una grappa per pampino, ma cōmendiamo specialmente quelli, che si ueggono di numerose uue carichi.

Nō loderemo noi il pecoraro, che pigli figlioli di quella madre, che ne ha partorito due, et il caprarò che cerca di far razza de i figlioli di quelle capre, che ne partoriscono tre? Sperando che siano i figlioli nel copioso parto à le madri simili. Seguiamo noi anchora ne le uiti questa ragione, e tanto piu, che habbiamo ueduto i semi quantunque elettissimi, per naturale malignita tralignare, ilche ci mostra il Poeta come à sordi de la uerità.

Ho già ueduto i lieti semi, e degni
Che fusser commendati, tralignare
Se non scieglier l'umana industria ogn'anno
I maggior grani, poi che pur auiene
Che'l tutto uada ogn'hor di male in peggio.

Il che nō s'intenda solamente dei semi de legumi, ma d'ogni cosa à l'agricoltura pertinēte. Quandoche habbiamo certamente cōpreso, il magliolo che hauea generato 4. grappe, tagliato e piātato, tralignare da la madre in tal guisa, che hora ne produce una meno à le fratte due. Quato pensiamo poi che debbino mancar quelli che, ne la madre hanno generato due frutti ouero un solo, poiche anche i fertilissimi, temono l'esser trapporati? Confesso adunque me piu tosto esser di questa ragione il dimostratore, che l'inuentore, accio non si creda alcuno, ch'io priui i nostri maggiori de la propria laude, essendo, manifesto loro hauer giudicato il medesimo, come che nō si troui altramente scritto, fuori che ne i recitati uersi di uergilio. Et quantunque quiui si commādi de i semi de i legumi, pche risutauano la uerga, nasciuta del duro, ouero la saetta taglia da magliolo

gliolo da loro commendato, se diceano che non importaua sciegliere i semi di qualunque luogo? Ma perche teneano per certo, essere in alcuni membri uigore di fertilita, dannarono prudentissimamente il pampinatio, e la saetta, come inutili a piantare. Il che se così è, non è dubbio, che molto piu hanno biasimato quel palmite, il quale nasciuto in luogo fertile, non rende frutto. Et se giudicauano che si uituperasse la saetta, cio è la cima del magliuolo, essendo parte di ramella fruttifera, quanto piu ci manifesta la ragione loro ha uer dannato la uerga sterile, come che sia nasciuta in parte fertilissima de la uite? Se non forse (che è una sciocchezza) crederono quello tagliato da la sua madre, e priuato del materno sugo, trapportato altroue, esser fruttifero, essendo stato ne la madre sterile. Abbiamo forse speso piu parole di quello che la uerita ricercaua, ma assai meno di quanto chiedeuu, la inuechiata, e malamente ritorta openione de contadini.

Che qualita si hanno à considerare nel terreno, oue hai destinato di fare il uignale. Cap. II.

TOrno a l'ordine che mi resta à dichiarar de la proposta disputa. Dopo la di eleggere il magliolo, segue la terra di zappare, se prima harremo cognitione de la qualita del terreno, essẽdo manifesto, che questo alla bõta e copia de i frutti molto gionua, ma prima che di questo consideriamo, giudichiamo, secondo gli antichi, che si elegga il rozzo campo piu tosto se si puo, che oue sia stato biada, perche sono tutti d'accordo, che sia pessima opera ripiantare i uignali, che

gia sono inuecchiati, perch'è impedito da radici il terreno di sotto, & anchora non ha perduto il ueneno, & quel consumamento di uecchiaia, con lequai cose la terra quasi con ueleno indebolita si rallenta. Per tal cagione eleggasi specialmente il campo saluatico, il quale se fusse da uerghe, ò alberi intricato, possi agevolmente purgare, quando che le cose da se stesse generate, non profundano le radici, ma le spargono per il sommo de la terra, lequai tagliate, et estirpate, puossi col rastello cauare quel poco, che ui resta nel basso terreno, e raccogliarlo à marcire, ma se non è rozzo il terreno, è meglio il campo di alberi uoto, e non hauendo questo pigliesi rarissimo arbusto, ouero oliuetto, che non fruttifichi anchora. L'ultima conditione è il uignale di campo, che si ristoppia, & se così ricerca la necessita, cauesi prima ogni uite rimastaui, indi letamisi il suolo tutto con secco letame, ouero non ne hauendo di altra sorte, ma nuouo, e uoltisi il terreno, cauando le radici, & ardendole in un mucchio. Allhora cuoprasì poi che sia zappato con letame uecchio, che genera meno herbe, ouero con terra cauata de le spine. Ma oue i nouali puri sono senza alberi, dobbiamo considerare, prima che zappiamo, se la terra è atta à piante, il che per le uerghe da se stesse nasciute agevolmente si comprende. Quãdo che non è terreno così nuodo, che non generi alquante uerghe, come pere saluatiche, pruni, ò bruchi. Et quantunque siano queste generationi di spine, sogliono tuttauia crescere sole, e liete, e di frutto grauide. Adunq; se non sono arsicciate, e rugginose, ma lisce, nere, longhe, e fertili, intendere-

mo quel terreno, essere atto alle piante. Ma questo principalmente è da considerare, che proprio s'appartiene alle viti, come è predetto, se la terra è facile, & alquanto sciolta, laquale dicemmo chiamarsi pulla, cio è nera, non che quella sola uaglia ne i uignali, ma per che è piu acconcia. Qual mediocre agricoltore, non fa ancho il durissimo tofo, ò il carbone, poi che sono rotti, e scoperti dalla tempesta, marcirsi per il gelo, e parimente per gli estiu caldi? e che raffreddino ottimamente le radici de le viti cōseruando il loro sugo, ilche à nodrire la pianta è troppo bene acconcio. Comendasi per la medesima causa la giaia renicia, et il cāpo sassoso, e la pietra mobile, pur che sia mescolata à grasse zolle, perche le pietre nude sono biasimate. E ancho per mio giuditio atto alle viti il salcetto, à cui si sopraponga alquāto terreno, perche essendo freddo, e tenace d'humore, nō lascia che le radici habbiano sete nel nascer de la canicola. Iginio seguendo Tremellio afferma i pie de i monti, che riceuono la terra cascante da la cima, ouero le ualli, che da concorso de fiumi, e d'inondationi sono cresciute esser atte à uignali, & io gli cōfento. La terra cretosa è giudicata alle viti utile, ma creta per se sola, laquale usano gli artefici da uasi di terra, e chiamanla alcuni argilla, è alle viti inimicissima, e parimente la pura sabbia, e tutto cio, come ha Giulio Attico, che arsiccia la uerga, come la terra humida, ò salsa, amara, sitibonda, ouero arida. Cōmendano gli antichi, nōdimeno il nero terreno con risplendente sabbia ad humida terra mescolata, Ma il cāpo carbonculoso, cio è con nere pietre mescolato genera

magre uiti, se non è letamato. Griue è come dice Attico à pigliare le radici meno atta la rossa terra, ma non arisce la uite, poi che le ha prese, quantunque sia più difficile da coltiuare, perche non la puoi muouere humida, perche è tenace, ne troppo secca, perche è dura oltre modo.

La sentenza di Giulio Grecino de la terra da uiti. Cap. XII.

MA accioche non andiamo errando per infinite specie di terreno, non sarà fuor di tempo à narrare l'ordine scritto da Giulio Grecino de la forma de la terra da uiti. Dice Grecino, che gli è alcuno terreno caldo e freddo, humido ò secco, raro ò sodo, liggieri ò griue, grasso ò magro, ma che non può tollerare la uite il terreno troppo caldo, perche abbruccia, ne molto gelato, che per l'asprezza congela le radici, ne lascia muouere le uiti ne l'humido, perche la uite crescendo con poco caldo trahе da la terra troppo humore, il quale corrompe le piante. Di poi che le piante per troppo secco mancano di nodrimento, e sono ò al tutto uccise, ò douentano ruuide & arsicciate. La terra molto soda non bee le pioggie, ne manda fuori i uapori, ageuolmente si rompe facendo fisure, per le quai passa il sole à le radici de le piante, e la medesima rinchiusa e ristretta, strigne, e strangola i semi. La rara ammette troppo pioggie e uiene seccata & arsicciata dal sole e dal uento. La terra griue à pena si può coltiuare, la liggiera con fatica si sostiene, la molto grassa e fertile da lussuria, la magra e debbole da sterilità è afflitta. Fa mestiero adunque, dice

egli, tra tante uarie qualita, di grande temperamento, il quale parimente ricercasi ne i corpi nostri, la cui buona conditione con caldo freddo, humido secco sodo e raro, quasi con temperato modo consiste. Dice tuttauia che tal temperamento non si ricerca giustato cosi ne la terra al uignale destinata, ma che debbe pendere uerso una parte; che sia piu calda che fredda, piu secca che humida, rara che soda, e parimente ne le altre qualita, le quai siano considerate da chi fara il uignale, tutte le quai cose, per mio auiso oue il stato del cielo gli porge aiuto, giouano, ma eglie antica dissensione a qual regione debbiano uoltarsi le uiti. Cōmenda Saserna piu l'oriente, indi il mezzo di, e poi l'occidente. Tremellio e Serofa lodano il mezzo di. Vergilio a studio biasima l'occidente, e dice.

Non uolterai le uiti ad occidente.

Lodano Democrito e Magone il settentrione, giudicando che uolte a quella parte douentino fertili, ma non faccino cosi buon uino. A noi è paruto commendare uniuersalmente, che ne i luoghi freddi si pongano le uiti uer mezzo di, ne i tiepidi si uoltino ad oriente, purché non siano da ostro, ne da uenti orientali molestate, come ne la regione Maritima di Bethica, cio è Granata, Ma se tai paesi saranno a questi uenti sotto posti, piu acconciamente si uolgono uerso aquilone e fauonio, ma ne le caldisime prouincie, come Egitto e numidia, meglio staranno uer settentrione. Considerate con diligenza tutte queste cose, a l'hora finalmente cominceremo a coltiuare il campo.

DEbbesi mostrare di questo la uia à gli agricoltori Italiani, & alle altre prouincie, perche ne le regioni lontane non si usa questa uia di uoltare, & arare la terra, anzi seminano le uiti in solchi onero in fosse. In fosse così piantano. Cauano per longo tre piedi, e due in sotto, e largo quanto è del uanghetto la larghezza, mettendo d'amendue i lati i magliuoli stesi, piegandoli ne le fronti opposte de le fosse, e lasciàndo due occhi di sopra, ripongono la terra ugualmente, facendo il medesimo per dritta linea, lasciati nel mezzo al tretanti piedi di terreno sino che è compiuto quell'ordine. Indi lasciato il spacio conueneneuole à coltiuare le uiti con l'aratro, ò con la uanga ritornano à fare i medesimi ordini, se la terra solamente è zappata, basta di cinque piedi almeno, e di sette al piu che si lascia no tra gli ordini, e con l'aratro almeno sette piedi, al piu dieci. Alcuni tuttauia dispongono la uite per dieci piedi in quincunce cio è che stàdo per ogni uerso tutto'l uignale si uegga, accioche la terra sia rotta come le nouali à dritto & à trauerso, cotal generatione di uignale non gionua all'agricoltore, se non oue la uite in grasso terreno cresce. Ma quelli che temono la spesa del zappare, e studiano pure di coltiuare in parte al medesimo modo, lasciati nel mezzo uguali spacij, drizzano i solchi larghi sei piedi, & cauano sotto tre piedi, mettendo per i lati de le fosse la uite, ò il magliuolo. Auario fa il solco alto due piedi, e tre quarte, e largo cinque piedi, dipoi lascia piu di tre co tanto di spacio intiero, e così cauano i lseguente solco, il che

hauendo fatto per tutto'l uignale, piantano ne lati de i solchi le uiti barbate, ò pampini nuouamente tagliati, piantādo piu maglioli tra le piante ordinarie, i quali poi che sono fortificati nel crudo terreno, li planteranno ne le fosse, & ordineranno le uiti con uguali spacij. Ma questi modi di piantare uiti si mettino in opera, ò si lasciano secondo la natura, e benignita de la regione. Hora uoglio mostrare la uia di coltiuare il campo. Debbesi primieramente cauare & estirpare di ogni luogo d'alberi piantato ò saluatico, ogni uerga & albero, accioche non si ritardi il zappatore, e che'l terreno gia zappato da i grandi tronconi non sia oppresso e calpestato da chi portano uia i rami & i tronchi, perche gioua assai che'l luogo zappato sia eleuato, e se gli è possibile non uiolato da uestigio alcuno, accioche la terra ugualmente mossa, dia luogo ageuolmente à le radici de la nouella pianta ouunque si stenderanno, e che non siano da la durezza impedita nel crescere, anzi le accetti come nutrice nel tenero seno, riceua le pioggie, dispensandole à nodrire le piante, e con tutte le sue forze concorra à nodrire le nouelle piante. Il luogo piano causi due piedi e mezzo, la regione erta tre. Ma il colle molto pendente anche quattro si debbe cauare, perche essendo tratta la terra da la parte di sopra à quella di sotto, à pena che ui si puo zappare, non facendo la ripa piu alta del piano. Ne le basse ualli non uogliamo che si planti la uite meno in giu di due piedi, perche gli è meglio non piantare uite, che porla nel sommo de la terra, se non forse l'acqua sortina, come è nel terreno di Rauenna,

DE L'AGRICOLTURA.

ti uietara di profundare piu che un mezzo piede . Il principio di quest' opera è che nõ si caui prima il solco alquanto, e poi la seconda, e la terza fiata uenire alla determinata profundita di cauar, come fanno alcuni agricoltori di nostra eta, ma causi per dritta linea la fossa seguentemēte, acconciādo la terra mossa dopo le spalle, e cauando tanto profondamente, quanto fa mestieri. Mouasi per ogni grado la squara ugualmēte, attendēdo che riesca nel fondo la medesima larghezza, ch'era di sopra, ma gli è di mestiero di prudente, e diligente soprastante, il quale faccia giustar la ripa, e uotar il solco, e mescolar la terra mossa cō tutto'l spacio del tereno intiero, come ho mostrato nel passato libro mostrando la uia, e modo di arare, oue ammoniua che nõ si lasciassero le zolle, e che si coprissero le parti dure con le zolle, ma i nostri maggiori hanno fabricato per meglio manifestare questa opra una machina per regola, nel cui lato una uerga eleuata quanto si debbe profundare il solco, tocca l'orlo de la ripa .
Cotal misura chiamano i Contadini Cicogna .



Ma questa ci puo ingannare, perche importa assai che si metta stesa, ò retta ; & però noi habbiamo ag-

gionto à questa machina alcune parti, che licuano la questione, e disputa di chi contendono. Perche habbiamo incrociato à modo de la x greca lettera due linee, e nel mezzo, oue si commettono, fitto la cicogna, accioche fusse come una regola per dritto col piombino alla sottoposta basse, dipoi alla linea trasuersale, che è nel lato de la uerga habbiamo sottoposto l'archipenzolo, ò piombino, che uuoì dire.



Vno stromento di tal maniera posto giu nel solco, lieua uia la lite tra il padrone, & il lauoratore. Perche la stella simile, come dicemmo alla greca lettera misura parimente il fondo de la fossa, e lo giusta, et comprende nel porre giu la machina, se'l fondo è piano, ò inchinato, perche le predette uerghe sottopostoui il piombino, mostrato l'uno, ò l'altro, ne lasciano che s'inganni chi ne ricerca, l'opera così misurata è giusta come il ueruatto, e tanto spacio occupa la linea mossa, quanto è largo, e longo il cauato solco, & questo modo di preparare il terreno è ottimo, e sommamente commendato.

*A quanti modi si pianta la uite in Italia o ne le altre
prouincie. Cap. XIII.*

SEgue l'opra di piantare la uite, laqual ò ne la primavera, ò ne l'autunno si pianta, ma meglio ne la primavera, essendo pioggia ò tempo freddo, & il campo grasso, piano & humido, ne l'autunno, se l'aria è secco e caldo, se'l campo è debole ò arido, ò magro, ò pendente colle, piantasi da primavera per 40. di da 13. di febraro, sin'à l'equinotio, e di autunno, da 15. d'Ottobrio sin'al primo di Decembrio. Piantanosi ò magliuoli ò uiti con la uiua radice, che chiamano barbate, & usano l'uno e l'altro i contadini, ma ne le altre prouincie piu è in uso il magliuolo, perche non costumano di fare piante, ne fanno fare le uiti barbate. Cotal piantare molti Italiani meritamente hāno biasimato, essendo assai piu acconcia la uite barbata. Per che non cosi facilmente muore, essendo per la fermezza atta a sostenere caldo e freddo e le tempeste, dipoi cresce piu in fretta, la onde à produrre il frutto douenta piu tosto atta, puosi nondimeno piantare il magliuolo in luogo di uite barbata, ne la terra renicia e facile, ma il sodo e grioue terreno ueramente desidera la uite.

Come gli è meglio piantare in terreno lauorato, che nel non lauorato. Cap. XV.

Plantasi adunque prima in terra mondata, herpica & appianata, lasciando nel magro terreno 5. piedi tra gli ordini, nel mediocre 6. nel grasso 7. accio rimanghino uoti piu larghi interualli, & i longhi capistendano, questa misura di porre le uiti disponesi

acconciamente, e tignesi con porpora ò altro aparen-
te colore la misura de gli spacij tra gli ordini, e figgesi
al segno una canna, & cosi fanno si gli ordini con spa-
cij uguali, e fatto questo segue il cauatore, e caua la
fossa tra una canna e l'altra, lasciando tra gli ordini
il spacio, sia alta due piedi e mezzo, ne i luoghi inchi-
nati due piedi e tre quarti, ne i pendenti tre piedi, met-
tonsi con questa misura le uiti barbate ne le fosse con
le radici uolte contro se stesse, & i capi infuori à i ca-
pi de la fossa e si rizzino a le fronti de le fosse alquan-
te canne. E di chi semina ufficio trasporre se gli è possi-
bile la pianta in quell'hora che è cauata con diligen-
za & intiera del seminario, & indi come se fusse una
uicchia uite purgarla, riducendola ad una ferma uer-
ga, leuando uia i nodi e cicatrici, e se alcune radici sa-
ranno offese, il che si attenda che non si faccia nel ca-
uare, si taglino uia, di poi mettansi piegate & in gui-
sa, che non si auolgino insieme le radici di due uiti, il
che si puo schiuare mettendo nel fondo; alquante pie-
tre à diuiderle, ma che non pesino oltre lire cinque.
Et pare che queste secondo Magone, difendino le ra-
dici il uerno da le acque, e la state da i caldi uapori,
& Vergilio seguendolo commanda, che si difendano
le piante in tal forma.

Ponui bibace pietra ò dure conche.

Et poco dopoi.

Chi sopra pone un sasso, ouero un pezzo

Di terren uaso, da le grieni piogge

E dal caldo difende le radici.

Il medesimo Magone commenda che le uiti accie à

sterco mescolare, e poste ne le fosse danno uigore alle piante prouocandole à produrre nuoue radici, & che queste nel freddo & humido uerno scaldano le fosse, e ne la state danno alle piante nodrimento, & humore. Ma se il terreno oue si pianta la uite par debole, uolle che si pigli d'altronde grassa terra da porre ne le fosse, il che quanto gioui, il frutto del paese, e la ragione de le opere lo dimostrerà.

Con qual misura basti zappare il terreno per le
uiti. Cap. XVI.

CONuiensi al piantare la terra zappata alquanto humida, semina si tuttauia meglio in humido che in fangoso, & quello che riman di sopra con piu nodi si tagli, lasciandoui solamente due occhi & empia si la fossa di terra. Debbesi piantare tra le uiti il magliuolo in terra fatto uignale, e poi zappato, & quando ui sara gran spacio nel mezzo piantasi per dritta linea tra le uiti, perche cosi uiene meglio, e lascia la uia à i semi ordinarij, che si possino coltiuare, ma ne la medesima linea, oue harra la uite barbata il suo ordine, cinque maglioli per sostegno nel luogo oue è morta la uite si piantino sotto un piede misurando dal nodo di mezzo. Afferma Giulio Attico che bastino 16000. magliuoli à piantare in tal guisa un giugero, noi ne piantiamo 4000. piu, perche la maggior parte per negligenza de cultori muoiono, là onde si schiariscono quelli, che rimangono uiui.

In che modo et à che tempo debbesi piantare la
uite. Cap. XVII.

Non picciola questione è stata tra gli autori di pian

tare le uiti, crederono alcuni che fusse bene piantare tutta la uerga, si come era cauata da la madre, e diuidendola in cinque ouerosi occhi, piu rame troncate di amendue i capi piantauano. Il che non mi piace, anzi commendo quelli autori, che dicono la parte di sopra non essere à fruttificare idonea, e commendaronosolamente quella parte, che è uicina al uecchio ramo rifiutando ogni saetta. Chiamano contadini saetta l'ultima parte de la uerga, ouero perche molto è scostata da la madre, e quasi è saltata lontana, ouero che sendo acuta ne la cima, si assomiglia alla saetta. Non uolsero adunque i prudentissimi agricoltori, che queste si piantassero, non però ci rendero la ragione, laquale essendo ne l'agricoltura peritissimi, troppo bene sapeano, cio è che ogni fertile pampino tra i cinque ouerosi occhi fruttifica, ne l'altra parte quantunque longhissima, ouero cessa, ò mostra piccioli grappoli, & per tal cagione è stata giudicata sterile da gli antichi la cima. Piantauano elli il magliuolo in questa guisa, che il nuouo sarmento habbia del uecchio alcuna parte, ma l'uso ha dannato questa foggia di piantare. Perche la parte uecchia piantata, e coperta tosto si corrompea per l'humore, & uccidea col suo uizio le uicine radici tenere e picciole, & indi la parte di sopra si seccaua. Incontanente Giulio Attico, e Cornelio Celso di nostra eta probatissimi autori seguendo Salserna padre, & figriolo, tutto cio che resta de la uecchia rama tagliarono ne la commisura onde nasce la nuoua, & cosi piantarono il magliolo col suo capo.

cetto habbiamo uietato, in tale magliuolo, il quale è necessario che si faccia piu longo, se uogliamo piantar lo torto, e lasciarui senza dubbio le gemme alla cima uicine, che non sono fertili, de lequai nascono pampini sterili, ò meno fertile, chiamati da contadini *raccemarij* diro che molto importa, che si planti il magliuolo da quella parte, che è tagliato, e tosto si rinchiuda? Il che non si faccendo, stilla lo humore da la midolla aperta de la uite, come per un canale, e cauando il troncone, da luogo alle formiche, & altri animali di corrompere le gambe de le uiti, e nasconderuifi, & questo auiene torcendo i magliuoli, perche aprèdo con il rompere le basse parti, escono le midolle, & soprauenendo le acque, e simili animali tosto inuecciano. E adunque ottima uia di piantare dritto il magliuolo, il cui capo piantato con la forcella de la zappa, & abbassato, tosto si rappiglia. Perche mette parimente le radici dal capo oue è tagliato, lequai cresciute, rinchiudono il taglio, il quale posto à l'ingiu non piglia tanto humore, quanto se è piegato, & essendo leuato manda fuori, come una canna ogni superfluo humore da le acque raccolto.

Quando debbe esser longo il magliuolo. Cap. XIX.

Non è ben manifesto quanto debbia esser lōgo il magliuolo, perche s'ha spesse le gēme, faccia si piu corto, se rare, piu longo, tuttaia non sia piu longo, di un piede, ne minore di un dodrante, che fa 9. parti di un piede, quini accio che ne la state, non si abbrucci nel sommo de la terra, iui accioche essendo profundamēte

piantato, oue sarà cresciuto con fatica si caui, & questo facciafi nel piano, ma nei luoghi piegati, oue la terra corre in giù, puosi piantare di un piede e di un palmo, ne la ualle, e campo humido, lo piantiamo di tre occhi poco meno di tre quarti di piede, e piu di mezzo piede, non si chiama questo di tre gemme, perche habbia solamente tre occhi, quando che uicino al luogo oue si taglia da la madre e piena di gemme, ma che accettuate queste, che sono spesse nel capo, ha poi tre nodi e tre gemme. Ammoniscono sommamente, che auertisca il contadino, che'l magliolo ò la uite barbata, nò sia da uento smoderato ò sole seccata, i quali incommo di si schiuano opponendoui alcuna ueste, ò altra soda coperta. E però meglio eleggera à piantare un giorno tranquillo, ò ueramente di uento liggiero, perche il sole con gli ombracoli si ribatte. Quello etiandio, habbiamo à dire prima, che si concluda, & non anchora ne habbiamo parlato, se gliè conuenueole piantare in un luogo piu generationi de uiti ò separatamente porle secondo le loro specie. Et prima diremo di quello, che primieramente habbiamo proposto

Quante generationi de uiti, si debbano piantare insieme. Cap. XX.

DEue il prudente agricoltor piantar quella sola uite, che piu gli aggrada, & accrescer sèpre il suo numero. Ma glie ufficio di prudente piantarne ancho di piu generationi, perche nò mai è tanto tranquillo l'anno e tēperato, che non dia noia à qualche generatione de uiti, perche se gliè secco, quella se n'affligge che fruttifica per l'humore, se abbòda di pioggie, nuoce à quelle, che

le, che si godono del secco, s'è freddo, e di brina copioso, à quelle che non patiscono abbruscimento. Et per non narrare mille ingiurie de la tempesta, sempre alcuna cosa nuoce alle uiti. Se piateremo adunq; una generatione de uiti, quādo la auenira il suo incommodo; saremo priuati di uindemia, perche non hauremo rifugio alcuno, non hauendo uiti di piu generationi, ma se faremo i uignali di piu sorte de uiti, alcuna non sarà offesa, che rendera frutto, non ci debbe tuttauia mone re quella cāsa à piatar uarie uiti, ma piatiamo quanto piu è possibile, di quella generatione, che giudicheremo ottima, dipoi di quelle, che sono seconde, ò terze, ò quarte in bontà, ma siamo cōtenti di 4 generationi elette, perche basta aspettare 4. ouero 5 sorti di uendemia. De l'altra proposta nō dubito, che si debbano diuidere le specie delle uiti, e porre partitamēte ne i suoi luoghi, il che prima di me non è stato fatto da alcuno, come che fusse da tutti commendato. Perche gli è opera à lauoratori molto difficile, che ricerca gra diligenza ad eleggere i magliuoli, e discernarli, nella quale fa mestiero le piu fiate di molta felicità è prudenza, ma alle uolte, come ha il diuino Platone, muoueci la bellezza à seguire quelle cose, che per l'infermità de la mortale loro, e nostra natura, non potiamo ottenere. Faremo tuttauia questo uiuendo, se harremo scienza, e faculta con la uolontà congiunta, quātunque gli è da perseuerare gran spacio de l'età à discernerne gran numero per alquanti anni, quando che non ci consente ogni stagione di fare tal giudicio, perche le uiti, lequai per la similitudine del colore, ò del trōcone, ò de i ra-

mi non si possono da le altre discernere, manifestansi con le foglie, e co'l maturo frutto, la quale industria non credo che si possa condurre à fine, senon per il padre di famiglia, perche gli è cosa da huomo stupido credere al castaldo, ouero al lauoratore de la uite, non essendo anchora auenuto ad alcuno contadino, ch'egli manchi di magliuolo di nero uino, che è cosa molto facile quantunque il colore de l'uaa da huomo, benchè stupido si puo comprendere.

Se ne uignali s'hanno à piantare uiti di uarie generationi. Cap. XXI.

Mouemi solamente quella ragione, che si faccia spacciatamente quello che habbiamo proposto. Se sono uecchie uiti, che piantiamo le specie de magliuoli diuissamente, cosi io tengo certo, che piglieremo in pochi anni molte migliaia de magliuoli da le piante, e cosi planteremo, per le regioni, diuissamente le uiti, molte cause ci possono muouere à far questo, per l'util nostro, & per cominciare de le piante picciole, primicramente che delectasi ogn'uno de la propria generatione de le cose non pure ne l'agricoltura, ma etiamdio in ogni disciplina, che de le meschiate e confuse. Dipoi che entrando nel campo ben coltiuato, uno quantunque da l'agricoltura alienissimo, con sommo diletto si marauiglia egli de la benignita de la natura, uedēdo da un lato le biturice fertile, da l'altro hel ueole corrispondenti. Iui le arcelle, di qua le spionie ò le quai la santa terra, come se partorisce una fiata à l'anno, lieta, stende à mortali le pope di mosto piene, tra le quali, fauorendo Bacco, riluce l'autunno con i

frutti di bianco, rubicondo ò lampeggiante colore, de le grappe, da i grauidi pampini partorite. Ma quantunque diletтино molto queste cose, uince tuttauia la utilita il dilleto. Perche ua il padre di famiglia piu lietamente à uedere le cose sue, quando sono piu fertili e copiose, & quello che dice il Poeta de la sagra diuinata.

Ouonque uolgo Iddio l'honesto capo.

Ma in uero riesce copioso frutto in quella parte, oue il padrone souente stende gli occhi. Et mi taccio di quello, che nel scriuere de le uiti si potrebe dire, solamente diro le cose piu degne di consideratione, Diuerse generationi de uiti non fioriscono ne maturano ad un tēpo, la onde chi non ha i uignali separati, è astretto à patire uno di due incomodi, ouero che lieui il tardo frutto co'l primatico, la qual cosa fa il uino accetoso: ouero aspettando che si maturi tutto, perda la uendemia primatica, la quale molte fiate uiene mangiata da gli uccelli, e da uenti ò pioggie gittata à terra. Ma se desidera pigliare il frutto di cadauna quantunque siano mescolate, primieramente è astretto di stare al giuditio de uindemiatori, perche non si puo à cadauno sopraporre un maestro, che consideri e comandi, che non si colgano le accerbe con le mature uue, dipoi essendo le mature di piu specie, il miglior gusto è corrotto dal piggior, & il sapore di molte confuso insieme, non lascia durare il uino, & però stringe la necessita il contadino di scaricarsi del raccolto del mosto, il quale si uenderebbe piu caro, se si tenisse uno anno, ò almeno sino à la state. E poi di grande

commodo quella separatione , che'l lauoratore sapra assignare di tempo di potare cadauna, sapendo la sua generatione , il che ne le uiti di uarie specie non si puo offeruare, perche potasi per lo piu nel tempo, quando la uite non ha foglia apparente, & è gr.in differenza che'l podatore lascia piu ò meno capi longhi, ò corti à cadauna uite. Importa eti.indio assai uerso qual parte del cielo guardi il uignale , perche non si godono le uiti d'ogni caldo sito, ò freddo, ma hanno le piante la loro proprieta, crescono alcune uer mezzo di, perche patiscono dal freddo altre desiderano il settentrione , perche sono afflitte dal caldo , alcune si godono de la temperie d'oriente, ouero d'occidente, cotali differenze offerua secondo il sito colui, che separa le generationi de le uiti in diuisi uignali . Et ne segue quella non piccola utilita, che la fatica del uindemiare, e la spesa è minore . Perche si raccolgono per tempo quelle, che cominciano à maturare , e si lasciano senza danno quelle, che non sono mature . Ma il tardo, e primatico frutto fu la uindemia frettolosa, e astringe che si pigli no comprezzo piu opere. Non è poi leggier commodo poter fare il gusto di cadauna generatione , non mescolato, ma puro, e riporlo separatamente , sia biturico, basilico, ò spionico, lequai generationi cosi diuise , non gli essendo alcuna diuersita di natura, che repugni, so no col bere nobilitate, perche non si comprende doppo anni quindecì , ò alquanto piu il tristo gusto , quando che ogni uino dopo quel tempo per la uecchiezza suo le diuentar buono . Così adunque è utile, come dicemmo, disporre le uiti secondo le generationi, il che se non

puoi ottenere, dei auertire, che non pianti in sicme diuerse uiti, che non siano di medesimo sapore, e si maturino ad un tempo. Ma se de pomi hai cura, puoi ne la fine de uignali uer settentrione, accioche non ombrezino le uiti, piantarui ramelle de fichi, pomi, ò peri, i quali passati due anni inesterai, ouer essendo generosi, li trasporrai. Tanto sia detto di piantare le uiti. Resta l'antichissima parte, che diciamo del loro coltiuamento, delquale tratterasfi nel seguente libro.

IL QVARTO LIBRO DI LV-
TIO
GIVNIO MODERATO COLV-
MELLA DE L'AGRICOLTURA,

Non bastano le fosse alte due piedi alle piante
de le uiti contro l'openione di Attico, e
di Celfo. Cap. I.



HAVENDO tu ò Publio Siluino letto il libro di piatar le uiti da me composto à piu agricoltori, tu mi di che alcuni, hauendo commendato gli altri nostri precetti, due nere pigliarono, prima che io faceua le fosse troppo alte à piantare i maglioli, aggiugnendo tre quarti d'un picde sopra due piedi, contro quello, che Attico, e Celfo hanno manifestato, et che con poca prudenza haueua assignato ad ogni uite barbata

un palo, hauendo quegli autori con minor spesa ordinato, che stesi i pampini abbracciassero per ordine due pali, lequali due cose hanno piu tosto dubbioso giudicio che uero. Et per ribatter prima quello, che primieramente ho proposto, se ci basta la fossa di due piedi, perche uogliamo cauare piu à basso, essendo la uita tanto corta? Dira alcuno, accioche sia tenera la terra piu bassa, e nõ ribatta con la durezza le nuoue radici, che crescono. Questo ueramente puo auenire, muouendo il campo con la uanga, e piantando i maglioli nella sollevata terra piu di due piedi, e mezzo, perche la cauata terra nel piano è piu gonfia sempre, che nel crudo suolo, ne desiderano i maglioli profonda fossa. Anzi basta coprirli mezzo piede con la mossa terra, laqual come nel seno albergatore, e materno ricena le rame, perche ui crescano. Pigliamo essemplio da l'arbusto, oue cauando le fosse, gettiamo sotto la uina radice alquanta poluere. E adunque meglio cauare profondamente, perche meglio crescono le uiti congiunte, quando sono piantate in profonde fosse, perche quelle di due piedi à pena sono commendate da i prouinciali, cio è huomini fuor d'Italia, le cui uiti uanno basse, e quasi stese à terra. Ma quando è destinata al giogo debbesi fermare con piu stabile fondamento, e se monta piu alto, desidera piu terra, e maggior nodrimento. Et però niuno uuole la fossa meno di due piedi ne le uiti, che si maritano à gli alberi. Et giouano poco al studio de cõtadini quei principali commodi di non piantare profondamente, che piu tosto le piante crescano non essendo oppresse da molta terra, e diuentano piu ferti-

li, quando che sono leggiermente sospese. Ma l'una, e l'altra ragione di Giulio Attico si reproba per essempio de la uite all'albero maritata, laquale ueramente rende piu robusto, e copioso frutto, il che non farebbe, quando che non patisse la uite piu alto piantata. Che diro che la terra zappata, mentre che è fresca, trita, e sciolta, gonfiassi si come un fermento, & indi à poco tempo rassodata si abbassa, e lascia le radici quasi andare à nuoto ne la superficie del terreno? Ma questo meno auiene al nostro piantare, nelquale piantasi la uite piu sotto, ma non fa l'altezza di due piedi, e tre quarti questo effetto, perche habbiamo dimostrato, che la uite all'albero maritata, che piu profondamente si pianta, fugge il predetto incommodo.

Che non si appoggi una uite barbata à due pali, ma dia si à cadauna pianta il suo palo. Cap. II.

GLi è ancho falso quello, che dicono, che si maritino con minor spesa à due pali le rame di una pianta. Perche ouero gli è morto il capo, e due uiti barbate con due pali s'hanno à sostentare, lequai sono di spesa à l'agricoltore, ouero uiue, e come souente auiene, ouero è nero, ò meno fertile il frutto, non in un palo, ma in due peggiora, quantunque giudicano i piu prudenti de l'agricoltura, che anche la uite de stirpe generosa diuisa in due pali, sia meno fertile, perche farà un graticcio. Et perciò comanda il medesimo Attico, che le uiti uecchie meglio crescono con mergi, che fanosi piegando un capo, & piantandolo in terra, la-

sciandone d'ogni capo sopra terra, senza tagliarlo da la uite, sin che faccia radici, che stendẽdole tutte, pche i mergi ageuolmente fanno radici, & però ogni uite ferma si, come in fondamẽto ne la sua radice, ma questa ch'è piegata con tutto'l corpo, quando ha stratiato il terreno; & auolta si in quello, fa un graticio, & abbracciate insieme piu radici è afflitta, et quasi con molti pampini grauata uien meno. Et però io pianterei piu tosto, due che un magliolo sēza seguir per breuità quello, che a l'una et à l'altra occorenza puo dar maggior danno. Ma la disputa del libro superiore, ricerca da noi il promesso principio de la seguente.

Muore tosto la uite nouellamente piantata, non essendo con gran cura assiduamente col-
tinata. Cap. III.

IN ogni opera di spese (come ha Grecino) la maggior parte spende piu gagliardamente ne le nuoue opere, che non fa poi per cōseruarle. Perche alcuni, come dice egli, fabricano le case, ne poi che sono edificate, le ornano. Altri fabricano le naui, ma poi non così le forniscono d'armamenti e de ministri: altri attendono à comprare armenti, altri serui, ma di cōseruarli, non si pigliano cura. Molti etiandio guastano per leggierezza i benefici, che benignamente hanno fatto à gli amici. Et accioche o Siluino di queste cose non ci marauigliamo, alcuni nodriscono auaramente i figliuoli, con nozze e uoti acquistati, ne gli ammaestano con dotrine o altre arti conuenouoli al corpo. Puosi di qui raccogliere, che pecano medesimamente gli agricoltori, i quali per uarie cause abbandonano le uiti ot

timamente piantate, prima che crescano. Altri per fuggire la spesa di un'anno, giudicano questo, esser guadagno certissimo, di non spendere cosa alcuna, come se fusse stato di necessita far i uignali, e poi abbandonarli. Piace ad alcuni, hauer piu tosto grandi uignali, che bene coltiuati. Et ho conosciuto alcuni, che si danno à credere il campo con buone e cattive arti donersi lauorare. Ma io giudico niuna uilla, poter esser fruttifera, non essendo diligentemente coltiuata, e specialmente i uignali, perche è cosa tenera & inferma, e d'ogni ingiuria capace, la quale souente per troppo fatica, & abbondanza uiene consumata, e muore per la sua fertilita, non gli mettendo misura. Ma oue è alquanto confermata, & ha preso il uigore giouenile, non uiene cosi meno per negligenza. Ma se la, nouella, mentre che cresce, non sarà giustamente coltiuata, uiene à strema magrezza, e tanto s'indebolisce, che poi nõ si puo con spesa alcuna recreare. Studiesi adunque sommamente di porre tali fondamenti, che formiamo i membri de le nouelle piante, dal primo di, che si piantano. Il che non facendo, ogni spesa sia uana, e passato il tempo à questo conueniuole, non piu si puo rinocare. Credi o Siluino à me, che ne ho fatto isperiẽza, la ben piantata uite di buona generatione, à bono lauoratore sempre hauer renduto gratie con ampio guadagno: et questo si dichiarò non solamente cõ ragione, ma con essempio il medesimo Grecino nel libro, iche egli scrisse de le uiti, narrando suo padre esse stato solito dire, uno chiamato Paridio Veterensẽ suo uicino, hauer hauuto due figliole, et un podere piantato de uiti, la cui terza par-

te diede in dote à la prima figliola, che marito, e tuttaua non pigliaua meno frutto de le due parti. Indi maritata la minor figliola, le diede la meta del cāpo rimastogli, ne però pigliaua de la terza parte minor ricolto. Et che giudica egli di questo, se non che fu meglio coltiuaata di poi quella terza parte, che non era prima il tutto?

Come si debbe stendere la uite nella fossa, et piegata dal fondo appoggiarla dritta ad una, canna. Cap. I I I I.

Plantiamo anchor noi o Publio siluino animosamente le uiti, e coltiuiamole con maggior studio & è commodissimo il modo di piantarle, il quale nel passato prohemio habbiamo dicchiato, che fatto un fossa nel lauorato terreno, tutta la uite sino quasi à mezzo il solco si stenda, & à la fronte si lieui la pianta, appoggiandola ad una canna, & offeruisci che non sia la fossa simile ad una conca, ma che con espressi cantoni si dricino le fronti quasi al piombino. Perche la uite stesa, e quasi posta à giacere. ne la fossa, poi che si rincalza sta in pericolo di esser ferita, perche studiandosi il zappatore, di alzare piu forte il stromento da scalzare, ferisce le piu fiute la uite, e tal' hora la taglia. Harremo adunque in memoria di porre il magliolo dritto al palo dal fondo de la fossa, e nel rimanente come habbiamo commandato nel libro di sopra & lasciando due occhi di sopra facciafi uguale la terra. Dipoi posto il magliolo tra gli ordini, debbesi tritare il terreno, e riaurlo in poluere zappando spesso. Et cosi i maglioli a le uiti barbate & altre piante che

harremo, seminate tosto cresceranno, se la terra molle e tenera da herbe purgata, dara à le piante l'humore, ne le strignerà la durezza del terreno quasi cōstretto legame.

Debbesi zappare ogni mese poi che è piantato. Cap. V.

IL numero di zappare (per confessare il uero) non si debbe determinare, essendo manifesto che tanto più gioua, quanto farsi più spesso. Ma perche gli è da tener misura ne le spese, à molti è paruto assai dal primo di Martio sin' al primo d'ottobrio zappare le uiti nouelle ogni trentesimo di, estirpando tutte le herbe e specialmente le gramigne, lequali senon si cauano à mano, gittandole nel suolo, quantunque le cuoprirai, rigeminano et abbrucciano le piante di le uiti inguisa, che le fanno ruide, arse, e ritorte.

Di spampinare i maglioli e le uiti barbate. Cap. VI.

Ottima cosa è formare da principio in questa guisa il magliolo ò la uite barbata, che habbiam piattata, che spampinando souente si lieui cioche u'è di fouerchio, non lasciando che il nodrimento sostenti più d'una rama, primieramente si piantauo due pāpani, accio che se uno uenisse meno, l'altro ui rimāga. Indurite poi alquanto le uerghe, si lieuino le piggiori & accioche nō siano gitate à terra da uenti impetuosi quelle, che rimangono, debbonsi con largo legame sostentare sino che con le loro uittici quasi come se haueſſero mani se haueranno pigliato al palo. se non si puo far questo nel magliuolo, per nō hauer opere, il quale giudichia

mo, che si spampin, faccia si almeno questo ne le uiti ordinarie, accioche da molte rame non siano smagrate, eccetto, che se prouediamo à i germi futuri. Ma accioche seruano ò tutti i campi, il cui aumento dobbiamo eleggere, pongaui si piu longo palo, per il quale si erga no in guisa, che l'anno seguente superino il giogo, e si possino piegare al frutto. Venuto poi à questa misura, si rompano le rime, accioche piu tosto douentino grossi, che uengano longhi e sottili. Spampineremo tuttauia il medesimo magliuolo, che piantiamo, tre piedi e mezzo dal pie leuando uiasouente in quel spacio, tutti i suoi germi. E tutto cio, che di sopra germinera si lasci intiero, perche sara meglio tagliare con la falce, la parte di sopra, nel prossimo autunno, che spampinare ne la state, perche germinera di nuouo un pampino, oue harrai spampinato, il quale nasciuto, non resta occhio in quella rama, che lo anno ueniente con frutto germi.

Spampinasi, cioè sfogliasi à tempo, quando con le detta si cauano i pampini. Cap. VII.

Ogni spampinatione è à tempo, mentre che sono teneri i pampini, e si possono liggiermētē leuare co'l dito. Ma essendo induriti, ò con maggior forza s'hanno à cauare, ò tagliare con la falce, lequai due cose se hanno à schiuare, perche una straccia la madre, cauādo per forza, l'altra la ferisce, ilche nuoce à la piāta uerde, e non anchor matura. Perche non rimane la piaga sino doue ha tagliato il ferro, ma la ferita nel caldo si secca in guisa, che uccide nō picola parte del corpo materno, & però se à le dure uerghe debbesi auicinare la

falce, tagliassi alquanto e si lascino mezze tagliate, accioche sostengano l'ingiuria del caldo, finz doue nascono dal lato del pampino, perche non passa piu oltrela uiolenza del uapore. Il magliolo parimente si spampina e cauasi per lungo la materia, se' uogliamo usare quell'aiuto, che io ho usato souente, ma se hai determinato al tutto di tagliarlo, oue l'harrai ridotto ad un pampino piu lungo de un piede, debbesi cimare, accioche si fermi nel nodo, e sia piu robusto. Et è questa la prima coltura de le piante.

Debbesi d'autunno scalzare la uite. Cap. VIII.

IL seguente tempo (come ha Celso & Attico, i quali sono da la nostra eta sommamente commendate ne l'agricoltura) richiede maggior diligenza. Perche dopo il quintodecimo d'Ottobrio, primache soprauega il freddo, debbesi scalzare la uite, laqual opera scuopre le radici de la state, lequali il prudente agricoltore taglia. Perche lasciandole crescere, quelle di sotto mancano, et fa la uite le radici ne la parte di sopra del terreno, lequali sono afflitte dal freddo, e bogliono per il caldo, per ilche patisce la pianta gran sete nel nascer de la canicola. Et pero scalziata la uite, taglierai cioche è nasciuto tra un mezzo piede. Ma non è questo la medesima opera come in tagliare, che si fa nela parte di sopra ne la uite, perche non si debbe far piaga ne auicinare il ferro à la madre, perche se taglierai la radice uicino al troncone, ouero ne nasceranno piu del taglio, ouero l'acqua del uerno, che si ferma ne le caue oue harrai scalciato, agghiacciandosi abbrucciera le

DE L'AGRICOLTURA.

radici e penetrerà à la midola, & pero tagli si un dito lontanò da la scorza perche le radici così tagliate, non germinano più, e defendono il troncone da ogni altra offesa. Compiuta quest'opera, se il uerno è piaceuole in quella regione, lasci si aperta la uite, ma se è uiolente si cuoprano le caue d'atorno innanzi à i tredecì di Dicembre. Et oue si teme di grandissimo gelo, spargerai à le radici prima che cuopri la uite alquanto di sterco e se gli è possibile colombino e sei sestarij di uecchia orina à cotal uso apparicchiata. Ma bisogna scalzare ogni autunno ne i primi 5. anni, sino che la uite douenta robusta: cresciuto poi il troncone, intermetta si per tre anni quest'opera, perche meno si offende la gamba de la uite, ne crescono così tosto le radici del troncone inuecchiato.

Come si pota la uite scalciata. Cap. IX.

SEgue al scalciare che si poti la uite in tal maniera, che secondo'l precetto de gli antichi si riduca la uite ad una uerga, laquale si tagli, lasciando due gemme à la terra uicine, non si tagli nel nodo, accio non sia offeso l'occhio, ma tra due nodi taglia si con la falce piegata, perche la piaga per trauerso tenerebbe l'acqua, che piousse, non si scenda col taglio uer quella parte, doue è la gemma, ma dietro, accioche più tosto lagrimi in terra, che sopra il germe. perche l'humore stillando cieca l'occhio, ne lo lascia germinare.

Qual sia ottimo tempo da potare. Cap. X.

Ono due tempi di potare, ma è meglio da primaue-
Sra secondo Magone, prima che germini la uerga, perche essendo piena d'umore, piglia leggieri ferita,

& uguale, ne resiste al coltello. Seguirono costui Celfo & Attico. A me non pare di restringere le piante, col potare, ne che si taglino da primavera. se nō sono molto robuste, ma che nel primo anno, che sono piantate, si aiutino zappandole souente, e spampinandole, accio che piglino uigore, ne seruando piu che ad una rama, laquale poi che harrano nodrita, ne l'autunno ò ne la primavera debbesi purgare, e rimuouere i pampini, lasciati dal coltiuatore, ne la parte di sopra, e cosi ponga si nel giogo. Perche quella uite è leggiera e dritta senza ferita, che con la rama del primo anno, lieua si sopra'l giogo. Ilche nondimeno auiene à pochi contadini e di rado, la onde comandarono i predetti autori, che si tagliassero le primitie de le uiti. Ma non è meglio potare da primavera in ogni paese, & doue è l'aria freddo, senza dubio questa stagione sia eletta. Ma oue son luoghi al sole piegati, & il uerno piaceuole, è ottima e molto naturale quella de l'autunno, nelqual tempo, per diuina, & eterna legge. lasciano gli alberi i frutti e le frondi.

Come si debbono tagliare i magliuoli. Cap. XI.

T*Giudico, che si faccia questo piantando magliuolo ò uite barbata, perchel'usò ha dannato quella opinione antica, che non si tocchino con ferro i magliuoli de un'anno, perche sono offesi dal ferro, dilche hebbero uano spauento, Virgilio Saserna, i Stoloni & i Catoni i quai non solamēte errauano in questo, lasciando intieri i pampini del primo anno, ma indi à due anni, quando si douea tagliare la uite barbata, tagliauano sino à terra uicino al nodo, accioche germinasse da la parte*

dura. Ma l'uso de le arti maestro hacci insegnato formare gli aumenti del primo anno ne i magliuoli, non lasciandoli abondare di souerchie frondi, ma che non tanto si restringano, quanto commandauano gli antichi, cioè che si taglino sin' à terra, ilche è massimamente contrario. Prima, che tagliate, le piante sin' à terra, molte per l'intollerabile ferita muoiono, altre che pur si sono mantenute, fanno pampini, meno fertili, quando che per commune giudicio i pampini, che nascono del duro, per lo piu mancano di frutto. Segua si adunque una uia meggiana, che non tagliamo il magliuolo sino à terra, ne lo lasciamo troppo stendere, ma notato il police, cioè il legno fermo de l'anno passato, sopra la commissura del uecchio magliuolo, laszieremo una ò due gemme, de lequali germini.

Come si die porre à le uite il pallo, e del cãterio. ca. xii.

POtata la uite, segue che si sostenti, ma quest'anno non molto desidera il palo ò la pertica, & ho notato che la tenera uite meglio riposa con poco sostegno, che sopra gran palo, et però metteremo due canne uechie, accio non facciano nuoue radici, ò se la qualita del paese lo consente, planteremo secche mazze, à lequai ligeremo per trauerso una pertica à basso, e chiamo contadini questa maniera di giogo, canterio, & importa assai che sia tale, che poco sopra la piegatura de la uite, il pampino ascendendo, incotamente ui monti, e piu tosto si attrauersi, che ascenda, & appoggiato al canterio piu ageuolmente sostenga i uenti, e debbesi lenare questo giogo 4. piedi, sino che la uite sia robusta di appoggiarsi al palo.

Come

Come si debbe legare la uite. Cap. XIII.

SEgue colui che liga, il cui ufficio è di condurre la uite dritta sopra'l giogo, la quale se è uicina al palo, come piace ad alcuni autori, debbe offeruare il ligatore, che non si dia à legarla oue sarà piegato il palo, perche questo fa la uite piegata, ouero come ad Attico & ad altri agricoltori piace, resterà spacio tra la uite e'l palo, il che à me ne anche dispiace. Debbesi legare la uite ad una dritta canna, e con spesse legature condurre al giogo. Et importa assai di qual sorte siano i legami, perche la uite nouella debbesi leggierissima mente legare, quandoche se legherai con uimine di salzo ò olmo, la uite crescendo, si taglierà. E adunque ottima la ginestra ouero il gionco tagliato de paludi, ò pauere. Sono accòcie le foglie di càna secate ne l'òbra.

Facciasi il giogo sopra i magliuoli, e quanto alto debbe essere il canterito. Cap. XIII.

SI coltiuiuo parimente i magliuoli, e potansi sin'ad una ò due gemme ne l'autunno, ouer ne la primavera, innanti che germinino. Farassi à questi, come ho detto il canterio piu uicino à terra, che à le uiti ordinarie, perche non debbe esser piu alto d'un piede, accioche i pampini si possino tenere legandosi con le sue uitici. Segua il zappatore, che muoua e tritti souente la terra con la zappa, questa foggia di lauorare à me piu piace, perche quella, che chiamano in Spagna, Hiberna, quando la terra si lieua da le uiti, e portasi ne i spacij tra gli ordini, mi pare souerchia, perche sono state scalzate l'autunno e scoperte le radici di sopra, peruenendo à le piu basse, la onde sono penetrate le piog-

gie del uerno. Il numero del zappare, ò debbe essere il medesimo, ò una fiata meno del primo anno, perche debbesi esercitar la terra, mentre che le uiti col loro aumento l'ombrezzano, accioche non cresca l'herba. Parimente si debbe spampinare il primo, e secondo anno, perche è conuenevole reprimere la pueritia delle piante, e lasciarui solamente un capo, e tanto piu, che la sua tenera eta non patisce di esser caricata de frutti e pampini.

Come si debbono con frequenza coltiuare le nouelle uiti, e far le propagini. Cap. XV.

MA quando la uite d'un'anno e mezzo, è stata uendemiata, incontanente si coltiui, attendendo, che Germinino i magliuoli susfidiarij, che à tale effetto erano stati disposti, e non ue ne essendo, trahasi da la uite ordinaria al palo un capo, piantandolo, perche molto importa, che si uesta tutto il palo nel nuouo piantare, ne incontanente ripiantare la uite, quando è da pigliare il frutto, una generatione di mergo è, quando la uite si piega sopra la terra, & sommersa in profonda fossa si conduce al palo, à l'hora crescono da l'arcoi pampini, i quali applicati al suo palo, si lieua no al giogo. L'anno seguente, taglia si ne la parte di sopra de la piegatura, sino à la midolla, accio non pigli il capo tutte le forze da la madre, et impari à poco no drirsi con le sue radici. poi che è di due anni, taglia si uicino à la uerga, ch'è da la piegatura de l'arco, e quello che è tagliato da la madre, incontanente si pianta ben sotto, è fatta una piccola fossa, taglia si uicino à terra, e cuoprifi, accioche faccia le radici in giu, ne ger

mini la parte lasciata per negligenza ne la sommità de la terra. Non è tempo piu acconcio di tagliare questo mergo, che da 15. d'Ottobrio fino à 13 di Nouembrio, accioche fermi le sue radici nel uerno, perche se faremo questo da primavera, quando i capi cominciano a germinare, abbandonato dal nodrimento materno languisce.

A che tempo la uite barbata, cio è che ha le radici, si debbe trasporre. Cap. XVI.

O sferuisci la medesima uia à trasporre il magliuolo. Perche il secondo autunno, se la qualita de l'aria, e del luogo lo consente, acconciamente doppo 15 di d'Ottobrio si caua, e traspone, ma se alcuna ingiuria del terreno, ò de l'aria repugna, prolongasi il suo oportuno tempo ne la prosima primavera, ne si lasci piu nel uignale, accio non consumi il terreno, e turbi i semi ordinarij, i quali tanto piu crescono, quanto sono tosto liberati da le uiti barbate, ma puosì nel seminario conseruar la uite di 3. e di 4 anni, tagliata, ò potata strettamente, perche non gioua alla uindemia. Passati 30 mesi dal piantar de le uiti, cio è il terzo autunno, debbesi solleuare con piu forti pali, & questo non come ti piace, ò à sorte si faccia, perche quantunque si ficca il palo, tuttauia debbesi scostare un piede, accioche non prema, ò ferisca la radice, & che'l lauoratore zappi d'attorno alle piante ottimamente, pongasi adunque il palo in questa guisa, che alla uiolenza de i freddi, e d'aquilone resista, ouero si porra tra gli ordini, ò si caui la fossa, ouero forata la terra con un picciol palo, ficcasi piu in giu, à finche sostenga piu age-

uolmente il giogo, & il frutto. Perche quanto è piu uicino il troncone al palo, quello ancho leggiermente fitto è piu fermo: perche toccado la uite, scambieuolmente è sostenuto, e sostiene. Si debbono legare à i pali piu fermi gioghi, i quali con uimine di salzo, ò con piu fascetti di canne, si congiungono, accioche siano sodi, ne si slarghino, per il peso de i frutti; perche si possono lasciare due capi, à cadauna pianta, eccetto se la debbole uite ricerca di esser potata, allaquale si lasci un capo, che habbia pochi occhi.

Come si faccia il giogo. Cap. XVII.

LE pertiche fanno il giogo piu sodo, e con meno opere, ma le canne cō maggior opera si legano, perche si pongono in piu luoghi, & quelle s'hanno à legare insieme, con le cime uolte una cōtra l'altra, à finche sia il giogo ugualmente grosso, perche lasciando le cime da un capo, la debolezza di quella parte grauata dal peso, getta à terra il frutto, facendo à cani, & à gli ucelli commodò. Ma facendo il giogo, con i fasci uolgendò le cime, quello dura quasi anni 5. perche non uie altra uia di potare, ò altro modo di coltura, che quello de i due primi anni, percioche debbesi scalzare l'autunno sollecitamente, & applicare i pampani à i pali nuoti, questa opera non si debbe intramettere, che non si restauri ogni anno. Quando che non possono esser immortali le cose da noi seminate, ma noi le facciamo eterne, piantandone in luogo de le morte, ne lasciamo uenir meno tutta la generatione per negligenza de molti anni. Anzi debbesi zappare souente, benchè si possa zappare una fiata meno del passato, parimente

sia spampinato spesso, quando che non basta leuare i pampini di souerchio una, ò due fiate in tutta la state. Specialmēte debbon si gettar à terra tutte le cose, che tra il capo del troncone saranno germinate. Et se ogni occhio, sotto il giogo germinera due pampini, quantunque hauessero uista di copioso frutto, debbesi leuar uia un pampino per occhio, accio che il capo di sopra meglio cresca, e nodrisca il rimanente frutto. Passati mesi.41. compiuta la uendemia, si ordini il potare in tal guisa, che inchinati piu capi, la uite come una stella si diuida. Ma gti è ufficio di chi pota, purgare la uite per un piede, cerca il giogo, accioche ogni tenera ramella, che è nel capo, sia per le braccia auolta, & per il giogo, mandata ne la parte piegata in guisa, che non tocchi terra, e tengasi la misura, hauendo consideratione al troncone, che non si mandino giu piu capi di quei, che puo sostenere la uite, & quasi desidera questa eta trouarsi in lieto terreno, & al troncone tre capi, e rare fiate 4. i quali si leghino diuisamente, perche non importa à disporre il giogo in stella, non mettendo uel giogo i capi, laqual forma non tutti i contadini hanno commendata, perche molti s'hanno contentati d'un semplice ordine, ma la uite è piu ferma, & al peso de i capi, & à produrre il frutto, laquale da ogni parte è legata al giogo, e con ugual peso è tenuta come con anchora, e germina da piu bracci, e fermata da ogni parte piu ageuolmente li nodrisce, che quella che nel semplice canterio, con spessi capi è unita, puo tuttauia la uite non posta largamente, ò non troppo fertile, & se l'aria non è turbido, ne tempestuoso conten-

tarsi d'un giogo, Perche oue abbodano pioggie e nembi oue le uiti da le frequenti acque sono indebolite ne i pendenti luoghi, ha bisogno di piu aiuti, iui debbesi di sporre in quadro, ma in luoghi caldi e molto secchi stendasi il giogo, uerso ogni parte, accioche i pampini d'ogni parte slongati, si congiungano, & inspessiti come una camera, ombrezino il secco terreno. à l'incontro ne i freddi, e brinati luoghi, facciansi ordini semplici, perche in tal guisa, la terra è meglio tocca dal Sole, e cuocesi il frutto, et ha l'aria piu sano, parimente i zappatori muouono le zappe, e le guardie meglio ueggono i frutti, e piu acconciamente si uindemiano.

Come si debbono diuidere i uignali in horti. Cap. XVIII.

Quando uorra i ordinare i uignali, diuidasi le piante. 100. per ogni horto, ouero, come piace alcuni, si diuidano in mezzogiugeri, la qual diuisione, senza che da à le uiti piu sole e uento, da à gli occhi del padrone, facile uia di uedere il tutto, che è cosa al campo utilissima, perche non si potiamo ingannare, essendo diuisi i giugeri con uguali spaci. Anzi quanto sono gli horti minori, quasi sciemano la fatica, & inuita le opere ad affrettarsi, quandoche la grandezza de la proposta fatica, indebolisce gli animi, gioua etiamdio conoscer le forze, & l'utile cadauna parte del uignale, accio giudichiamo qual parte piu, qual meno, si debba coltiuare. Questi sentieri ancho ristaurano i uendimiatori, e quei che al giogo, & à i pali lauorano, per i quali portanosi i frutti ouero i pali.

Di fabricare il giogo, e quanto si lieua da
terra. Cap. XIX.

BAsta hauer detto di fare il giogo e la sua altezza, che sia il piu basso di quattro piedi, & il piu alto di sette, la quale altezza ne le uiti nouelle è da schiuare. Perche non si debbe leuare da principio tanto, ma in molti anni condurre à questa altezza. Ma quanto la terra è piu humida, e l'aria & i uenti, tanto piu alto lieuisi il giogo. Quando che la uite lieta consente di ascendere piu alto, & il frutto leuato da tera, meno marcisce, & con questo solo modo è soffiata da uenti, i quali seccano di subito la nuouola e la rugiada pestifera, e molto giouano, al fiorire & à la bonta del uito. La terra debole & inchinata, arsicciata dal caldo, ouero à grandi fortune sottoposta, ricerca il giogo piu basso, hauendo poi tutte le cose à proposito la giusta altezza del uignale è di cinque piedi, nō è tuttauia dubbio che non facciano le uiti il mosto di piu giocondo sapore, quanto sono leuate in piu alto giogo.

Cura e modo di legare le uiti. Cap. XX.

APpoggiata la uite al palo, e posta sopra'l giogo, segue la diligenza del ligatore, à cui debbe essere à cuore, come ho sopradetto di conseruare dritto il troncone, ne seguire la piegatura del palo, accio non si formi la uite à la tortezza di quello. Questo non pure gioua à la bellezza, ma à la fermezza ancho, e fa la uite fertile e dureuole. Perche il troncone dritto fa la midolla per tutto simile, per la quale, come per un sentiero passa senza piegar si ò altro impedimēto piu

ageuolmente il materno nodrimento, e peruiene à la cima, ma quelle che sono torte e piegate, non si legano ugualmente, perche lo uietano i nodi, e ritardasi ne la piegatura il terreno humor, per ilche eẽssdo stesa la uite sin' à la cima del palo, è astretta con un laccio, che grauata non si inchini e pieghi, & da quel luogo oue è legata, ultimamente il troncone al palo diuidon si i capi in diuerse parti, & i palmiti sopraposti si piegano dal legame, & cosi quella parte che pende dal giogo s'empie de frutti, & la piegatura presso al legame manda fuori longhi capi. Alcuni ergono al giogo quella parte, che noi inchiniamo, e leganla con molte uimine, il che non mi piace, perche pendendo i capi le pioggie, le brine e la gragnola non cosi offendono, quãto se sono legate, & quasi à la fortuna esposte, tuttauia i medesimi pampini prima che si maturino i frutti, essendo anchora le uue acerbe, si debbono legare, accioche meno per rugiada marciscano, e non siano da uenti ò da gli animali guaste. Innanzi à la uia publica ò à sentieri, uolgansi i capi à dentro, che non siano offesi da uiandanti, & per questa ragione pon si le uiti sopra'l giogo per tempo. Ma quella che è inferma e debole, tagli si sin' à due gemme, accioche germini piu capi, che incontaente montino il giogo.

70 Come si pota la uite nouella. Cap. XXI.

LA uite di cinque anni non si pota altrimenti, che per darli figura, come è predetto, accio non uada errando. Ma che'l capo del troncone sia un piede piu basso del giogo, e diuidi si cõ quattro braccia, che chiamo duramenti, in altretante parti. Bastera lasciare

à cadauno di questi bracci un capo, sino che siano fortificati, passati, poi alquanti anni, quando saranno uenuti à la giouenile età, non ui è certo numero quanti capi ui si lascino: perche'l luogo fertile piu, & il magro meno nede sidera. Quando che la uite lussuriosa, non essendo ritenuta da fruttare, malamente fiorisce, producendo capi e frondi, & la debole caricata s'assfligge. Potraßi adunque in grasso terreno lasciare ad ogni braccio due capi, tuttauia che la uite solamente serua ad otto capi, se non forse la grande abbondanza piu ne ricercherà. Ma quella è piu tosto pergola che uignale, che ha piu capi, ne dobbiamo permettere, che i bracci siano del troncone piu grossi, anzi quando potremo lasciar crescere ò nodrire i capi che nascono da i lati, taglieremo i primi duramenti, accio non soprauancino il giogo, ma rinuouisi la uite sempre con nuoui capi, i quai se cresceranno molto, si pōgano sopra'l giogo: s'alcuno sarà rotto, ò corto, e sarà nel suo conueneuol luogo, onde si conuenga rinouare le uiti l'anno uegnente, taglisi come il police, il quale alcuni guardiano, altri resigato, altri presidiario chiamano, cioè sarmento di duo ò tre gēme, delqual essendo usciti capi fruttiferi, cioche è sopra l'antico braccio si tagli, e così germina la uite del nouello capo. Et questa uia di coltiuare le uiti si offerui in perpetuo.

Come si rinouano le uecchie uiti. Cap. XXII.

MA se piglieremo le uiti altramente f rmate, e che per negligenza habbino trappassato il giogo, debbesi considerare di qual longhezza siano i bracci, che passano la predetta misura. Perche se saranno di due

piedi ò piu, potraſſi anchora porre tutta la uite ſotto il
 giogo. Ma ſe'l palo è applicato al troncone, lieuiſi da
 la uite piantandolo tra due duramenti, & conduraſi
 per trauerſo la uite al palo, et coſi pongaſi ſotto il gio-
 go. Se i duramenti ſaranno creſciuti, che ariuino a 4.
 ouero à 5. pali, con maggior ſpeſa ſi reſtitueranno con
 mergi. Perche accreſciuta cō queſte, il che ſommamen-
 te mi piace, toſto rieſce. Ma ſe è uecchia, e conſumata
 la ſuperficie del troncone, deſidera piu opera, che ſen-
 do robuſta & intiera. Et però nel uerno ſi ſcalza dan-
 doli copioſo ſterco, e ſi puota corta, tagliādola alquan-
 to con acuto ferro tre ò quattro piedi ſopra terra, oue
 è uerdiffima. Zappafi poi ſouente la terra accioche ſi
 prouochi la uite à germinare dal taglio. Et le piu fia-
 te eſce il pampino del taglio, il quale ſe creſcera mol-
 to, tienſi per un capo, ſe è breue per un pollice cioè fac-
 ciaſi come il detto groſſo. Se ſia molto corto, per furon-
 culo, il quale d'ogni piccolo germe ſi puo fare. Perche
 uſcito del duro un pampino di una ò due foglie, pur-
 che ſi maturi, ſe la ſeguente primauera non è caduto,
 ſlongaſi molto, & eſſendo quaſi uenuto un braccio, è
 lecito tagliare la parte di ſopra del duramento, e no-
 drire il rimanente al giogo. Molti per auanzare il tē-
 po, tagliano queſte uiti quattro piedi ſopra terra, non
 temendoſi di ſimil taglio, perche quaſi tutte le ſtirpi
 di ſua natura germinano le nuoue frondi dal taglio.
 Nondimeno queſta uia non mi piace, perche la gran
 ferita non hauendo ſotto robuſta materia, con la qua-
 le ſi poſſa riſtrignere, uiene abbruciata dal Sole, e da
 rugiada e pioggie corrota. Pur quando è di miſtiero

tagliare la uite, prima si sc alzi tagliandola poi alquãto infra terra, accioche da la sopraposta terra sia difesa dal sole e mandi fuori da le radici i nouelli pampini, che si possino appoggiare à i palli, ouer uestire quei che sono uicini e senza uite. Ma faccia si questo in tal guisa, se le uiti harrano le radici ben in giu, e saranno di buona generatione, perche altrimenti la fatica è uana, quandoche le uiti triste, come che siano rinouate, conferuano la loro natura, & à pena si fermeranno ne la sommita del terreno, & uerranno meno prima, che piglino possanza. Piantasi adunque una altra uite piu fertile, & stirpando al tutto la prima, se però la bonta del terreno à questo ci muouera, ouero se è inuecchiata per uitio del luogo, e giudichiamo che non si debba rinouare. Sono uitij del luogo, che uccidono i uignali, la macilenza, la sterilita, la terra salsa ò amara, la humidita di continuo, il sito contra il modo piegato, la troppo ombrosa, e dal sole nascosta, le ualli arenose, & il tofo arenoso & la sabbia oltre modo secca e mancante di terreno, la nuda giaia, & ogn'altra cosa simile, che nuoce à le uiti. Non ui essendo adunque questi ò simili incomodi, puosi fare il uignale nel restoppiato luogo, nel modo che nel precedente libro habbiamo commandato. Ammendasì il uignal sterile con l'inesto, del quale à suo luogo parleremo.

Come si puotano le medesime uiti. Cap. XXIII.

HOra che mi par d'hauer parlato poco di potare le uiti, seguiamo questa parte de l'opra sommamente necessaria. Se'l cielo è benigno ne la regione che lauoriamo, piacemi che fatta la uindemia si cominci à

potare dopo 15. di d' Ottobre, pur che siano passate le piogge de l' equinottio, et i sarmenti siano maturi, per che'l secco ritarda il bruscare . Ma se l'aria freddo e di brine copioso, ci predice la uiolenza del uerno , trapperemo quest' opera à 13 . di Febraro . Et potrasfi far questo hauendo pochi campi . Perche quando la grandezza del terreno uieta cotale elettione, potisi la piu robusta parte del uignale nel freddo , la piu magra da primavera ò ne l' autunno, le uiti uer mezzo di ne la bruma, quelle uerso aquilone da primavera ò ne l' autunno. Et è ueramente de le uiti la natura, che potate per tempo , piu capi, e piu tardi, piu frutti producono .

Che cosa debbe schiuare ò seguire il buono

lauoratore nel bene ordinato ui-

gnale. Cap. XXIIII .

QVando il potatore fara quest' opera, offerui specialmente tre cose, prima che prouegga quanto si puo per il frutto dipoi, che elegga per l' anno uegnente i migliori capi, e che study da fare la uite perpetua . Perche ogn' una di queste cose intermesse , da gran danno al padrone. La uite in 4. parti diuisa, risguardi à le 4. regioni del mondo, lequali inchinature, essendo di contrarie qualita, ricerchano ancho uario ordine, secondo il sito de la uite . Quei bracci adunque uolti à Setentrione siano feriti poco, et meno potandoli nel freddo, che abbruccia le ferite . Lascici adunque un solo capo uicino al giogo , & un guardiano , che la uite ristauri nel seguente anno. Al contrario uer mezzo di, si lascino piu capi, che obrezzino la madre dal caldo afflit-

ta ne la state, ne lascino seccare i frutti prima, che si maturino. Poca differenza è podare uerso Oriente, & Occidente, perche la uite piglin il sole, con hore uguali, sotto l'uno e l'altro hemispero. Sara adunque la misura de i capi, quanto ti mostrera la fertilita del terreno, e de la uite. Queste cose si offeruano uniuersalmente, e quelle particolarmente. Et per cominciare da una uite, come da alcuni fondamenti, muouasi souente la terra con la zappa dal pie. Se la pianta che chiamano i contadini suffragine s'accosta à le radici, debbesi cauare, e lisciare cō ferro accioche non sia dalle acque del uerno offesa. Perche gli è meglio cauare la rama, che nasce da la pianta, che lasciare il taglio nodoso, e scabroso, perche à quel modo tosto si rinchiude tl taglio, & à questo si caua, e marcisce. Purgati adunque à piedi, debbonsi guardare le gambe, & i tronconi, accio non ui rimanga alcuno capo nasciuto nel mezzo, o ueramente un furunculo, simile à una piccio la leuatura, se nō forse la uite posta sopra il giogo hara bisogno di esser rinouata di sotto. Ma se la parte del troncone tagliata, sara seca dal sole, ouero la uite è cauata da l'acque ò da nociui animali, che entrano ne le midolle, purghisi con la accetta la parte morta, e radasi poi con la falce fin su'l uiuo cominciado à tagliar da la uina scorza. Non è opera difficile, ugnere le piaghe con terra bagnata con morchia, laqual caccia il tarlo e la formica, e difende da sole e da pioggie, per il che piu tosto si ristigne, e conserva il frutto uerde. Et la scorza secca e fessa, che pende dal troncone, debbesi leuare nia sin'al legno. Perche la uite quasi liberata

da sporchezza meglio riesce, e genera il uino con meno feccia. Radasi uia con ferro il musco, il quale come i ceppi lega le gambe de le uiti, e con la uechiaia e mufa la macera. Et farsi questo nel piede de la uite. Trattiamo hora di coltiuare de le uiti il capo. I tagli fatti nel duro de la uite, faccian si piegati e rotondi, perche si sanano piu tosto, e sino che non sono rinchiusi, piu acconciamente spargono l'acqua. I tagli per trauerso, pigliano e ritengono piu acqua. Cotal colpa fug girai, o potatore. Taglierai i sarmenti larghi, uecchi, mal nasciuti, torti, e che guardano in giu. I nouelli e fruttuosi ergerai riti. Conseruerai i bracci teneri e uerdi, taglierai uia i secchi, e uechi. Taglierai le ugne de i guardiani d'un'anno. Leuata la uite 4. piedi, la disporrai con altretanti bracci, de i quali cadauno guardi à la inchinata parte del giogo, e lascerai à la uite magra, un capo per braccio, et à la grassa due, e posti sopra'l giogo, li piegherai, Tengasi à mète, che nõ lasciamo due capi o piu, nel medesimo lato de braccio, ilche sommamente nuoce à le uiti, quando ogni parte del braccio, non patisce fatica uguale, ne dispensa il sugo à i suoi germi, con ugual portione, anzi uiene che sugata troppo da un lato. Indi auiene che la uena, da laquale si caua tutto l'humore, come tocca da cielo si secca: E chiamasi palmito focaneo, il quale suole uenir in mezzo de la forcella. Et percio cosi lo chiamano i contadini, che nasciuto tra due bracci, oue la uite si diuide, occupa quasi le mascelle, piglia i nodrimenti d'ambedue i duramenti. Tagliono adunque questa con diligenza, come nimico, e prima che si confermi, lo snodaui. Ma

se è preuagliuto in guisa, che habbia afflitto uno de i bracci, quello che è piu debbole si taglia, lasciando-
ui il focaneo. Perche tagliato il braccio, ministra la madre ad amendue le parti, ugualmente le forze. Metterai adunque il capo de la uite, sotto'l giogo, & indi si spargano, come dicemmo quattro bracci, ne i quali la uite ogni anno si rinuoua, tagliando gli uecchi capi, e lasciandoui i nuoui, i quali si debbono sciegliere, Perche oue è di capi gran copia, il lauoratore debbe auertire che non lasci i capi prossimi al duro, cio è dal troncone, & dal capo de la uite, ouero gli ultimi, perche quelli poco giouano à la uendemia. Perche questi poco fruttano, e sono simili à i pampinarij, quelli consumano la uite caricandola di troppo frutto, e si stendono sin' al secondo e terzo palo, ilche dicemmo esser uitioso. Et però lasciera si acconciamente nel mezzo del braccio i palmiti, li quali non ti priuano di speranza di uindemia, ne affliggono la sua uite, alcuni piu auidamente cauano il frutto, lasciando i capi de le estremità, e del mezzo, tagliando il sarmento prossimo al duro per guardiano, ilche giudico che non si faccia, non lo consentendo le forze del suolo, e del terreno. Perche tanto se empino di uue, che non si possono maturare, non ui essendo la benignità de la terra, e del troncone, ne si tagli quel guardiano in pollice, quando le rame, onde si spera il prosimo frutto sono in ottimo luogo. Perche oue le hauerai legate, e piegate à terra, cauerai i capi di sopra da la legatura. Ma se la uite harra stesi i capi piu lontano del costume d'agricoltore, & con i bracci sarà montata sopra

la complua, cioè pertica del giogo non sua, lascieremo un robusto guardiano presso al troncone, oue sono due gianture ò tre, dal quale come da police, cioè capo come il deto grosso tenga si un braccio de la materia cresciuta l'anno seguente, accioche la uite così tagliata, e rinnouata, si tenga nel giogo. Ma nel lasciare il guardiano questo principalmete è da offeruare, prima che il taglio non sia uolto uerso'l cielo, ma à terra, perche conseruasi in tal guisa da gielo, & ombrezza se stessa dipoi non si tagli à trauerso ma à foggia de l'ugna, perche quella muore piu tosto, e questa piu tardi. Debbe si etiandio schiuare quello che io ueggo essere in uso uitiuosamente. Perche guardando à la bellezza, che sia il guardiano corto, e simile al pollice, tagliano il sarmiento uicino al nodo. Questo sommamente nuoce, perche la gemma uicina al taglio, da brine e freddi, e poi dal caldo è afflitta. Taglisi adunq; il capo susidiario nel mezzo tra i nodi facendo il taglio piegato dietro à la gemma, accioche come dicemmo, non lagrimi sopra l'occhio, che germina, e lo ciechi. Ma non uì essendo il rescato, cioè quello, che si taglia perche uenga meglio guardasi il furocondo, ilquale tagliato molto corto à modo di eleuatura picciola, germina longo capo, il quale lascieremo per braccio, ò per frutuario: ma non si trouando anche questo, taglisi la uite al quanto, oue uogliamo cauare il pampino. Giudico che se purghino da uiticci, e da germi i capi, che uogliamo lasciare per il frutto, Ma questi altramente si tagliano che quei, che escono del troncone, i quali perche nascono del duro, si tagliano con falce, e si radono, accio-

che

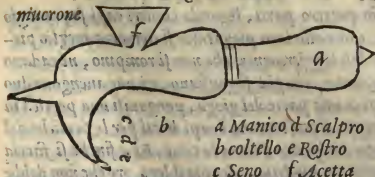
che piu tosto si sanino , ma quello che nasce del tenero piu liggiermente si tonde , perche ha la gēma congiunta da lato, laquale si debbe riguardare , perche se uorai tagliare piu da presso , ò tutta la guasti ò ferisci, là onde il capo che ne riesce sara debole e meno frutifero, è da uenti piu offeso, perche sara uscito debole del taglio. Non è certa misura del capo che uogliamo lasciare , molti nondimeno tanto li stendono , che piegati à pendere dal giogo, non tocchino terra. Noi uogliamo che piu sottilmente si cōsideri di questo primieramente la qualita de la uite , la quale se è robusta, sostiene piu capi , di poi la grassezza del terreno, la quale non u'essendo , smagreremo in contanente la uite quantunq; fortissima con piu longhi capi, i quali non si considerano à misura, ma per la quantita de le gemme, perche oue sono tra i nodi piu longhi spacij, si possono lasciar lōghi, che quasi tocchino terra, perche tuttauia germinera con pochi pampini . Ma oue sono spessi i nodi, il sarmento quantunque corto, uerdezza con piu pampini , & abbonda di piu frutto , & però attendasi in tali specie de uiti , che non siano caricate di piu longhi capi. Et consideri il lauoratore , se è stata copiosa uendemia l'anno passato . Perche gli è da riguardare la uite dopo larghi frutti, & però si debbono lasciarui corti capi . Giudichiamo oltre ogni cosa, che si faccia quest'opra con durissimi, acutissimi, e sottilissimi feramenti, perche la falce grossa, non accuta e tenera ritada chi pota, la onde fa minor opera, e da piu fatica al uendemiatore , perche se si piega il taglio, il che auiene nel tenero, ouero se piu tardi pene

tra, come accade nel rintuzzo, e grosso ferramēto, gli è bisogno di maggior forza, et i tagli aspri, e non uguali lacerano le uiti, perche gli fa mestieri di piu colpi. Indi le piu fiate auiene, che si rōpa oue bisognaua tagliare, & cosi la uite stracciata, e scabrosa marcisce per gli humori, e non si sana il taglio. E però sia ammonito chi poda, che sfoghi il taglio del coltello, e facialo quanto è possibile al rasoio simile, e sappia qual parte del coltello è da usare in qualunque luogo della uite, perche molti non sapendo questo, hanno guasto le uiti.

Figura del coltello da podare. Cap. XXV.

LA figura del ferramento da podare è tale, che la parte uicina al manico, che ha il taglio dritto, si chiami coltello, quella che si piega, se non quella, che dal seno descende, scalpro, quella poi che è torta, rostro. La forma d'una mezza luna, è detta scure, et mucrone, cio è punta quella che esce dauanti. Cadauna di queste parti, ha il suo officio, pur che lo sappia chi poda, perche uolendo tagliare à riuerscio, usa il coltello trahendo à se il seno, quando lieua, il scalpro, s'incaua il rostro, quando colpeggia la scure, quando purga alcuna stretta parte, la punta. Et la maggior parte dell'opera ne la uite, faccia si ad agio piu tosto, che con fretta menando il ferro, quando che simil taglio, farsi cō un colpo, perche chi puota prima auicina il ferro, e poi taglia oue ha destinato, chi mena, non signando con l'occhio, se non fa colpo, come spesso auiene, ferisce piu fiate la uite. E adunque piu sicuro, & utile podare trahendo il coltello, che colpeggiando.

niucrone



a Manico d Scalpro

b coltello e Rostro

c Seno f Acetta

Cura di sostentare le uiti, e porle sopra il giogo.
Cap. XXVI.

COmpiute queste cose, como è predetto, segue la cura di sostentare la uite, e porla sopra il giogo, alla qual opera meglio uale la taglia che'l palo, non però d'ogni legname, perche l'uliuo, la querza e'l souero fesso con cūgni, & altri simili roueri sono migliori segue il palo rotondo, & commendasi sommamente di giunipero di lauro, e di cupresso; uagliano ancho a questo i pini saluaticchi, & il sambuco, tuttauia simili pali dopo la uendemia si debbono purgare con l'ascia da le parti corrotte, e uoltar quelli che sono piu sincere, leuar uia li carolati, ouero quei che sono corti mutare, leuare quelli che giacciono, rizzare i piegati. Le ghisi da nuouo il giogo, se non fa mestieri rifarlo. Se parra che si rinuoui, debbesi legare con pertiche, & canne prima che la uite si unisca al palo, e finalmente, come ne la nouella habbiamo commandato, congiugneremo la uite per mezzo al capo sotto le braccia con la mano, facciasì questo ogni anno nel medesimo luogo, accioche la legatura non tagli e stranguoli il troncone. Metteremo poi li bracci sotto la stel-

la in quattro parti, legando i teneri capi sopra il giogo, come alla loro piegatura si conuertra meglio piegandoli leggiermente, che non si rompino, ne cadano le gemme, che gia si gonfiano, & oue auengono duo capi in una parte del giogo, pongauisi una pertica in mezzo, e trascorranò i capi dritti per le pertiche del giogo, uolgendo à terra le cime. Et à finche si faccia questo con giuditio, sappia il legatore che non debbe torzere il sarmento, ma solamente legarlo piegato, & che ogni materia, laqual non si puo precipitare, si ponga sopra il giogo, che piu tosto si appoggi alla pertica, che stia pendente da la legatura. Perche ho notato souente i contadini mal esperti sottoporre al giogo il capo, e legarlo, che solamente pende da la legatura, & però caricata de pampini, e frutti, si rompe. Che cosa debbe schiuare, ò seguire il buon lauoratore nel uignale gia fatto. Cap. XXVII.

SI affrettaremo poi di purgare il uignale cosi ordinato, nettandolo da sarmenti, e calami, i quali però si raccolgano quando è secco, accioche la terra premuta mentre ch'è humida, non dia maggior fatica à zappatori, che hanno à zappare, mentre che le uiti non fruttano, perche se germinando i capi, gli porrai il zappatore gran parte de la uendemia getterai à terra à terra, adunque prima che germiui tra il uerno, e prima uera zappinsi profondamente le uiti, accioche piu copiosamente germinio. Et oue harāno uestite di frondi, & uue, essendo i pampini teneri, e non ancho fermi, facciafi sine, e colui che usaua il ferro, hora spampini con le mani, rimouendo le ombre, e leuando i su-

perflui pāpani. Et gioua assai farlo con giuditio, quando che piu gioua alle uiti il spampinare, che'l podare, il quale quantunq; molto gioua, tuttauia ferisce, ma il spampinare, medica piu benignamente senza ferita, e fa il podare de l'anno seguente, piu spedito. Fa etiadio ne la uite meno cicatrici, perche sanasi piu tosto il luogo, onde la ramella tenera, e uerde si lieua. Et appresso i capi, che hanno frutto, pigliauo piu uigore, e le uue uecchie dal sole, meglio si cocciono. Perche appartien si a prudente, & accorto lauoratore, considerare attentamēte, in qual luogo debba ogni anno lasciare i capi, ne leuare solamente i pampini sterili, ma etiandio i fruttiferi, quando saranno di gran numero, perche alle fiate un'occhio, mette tre pāpini, e fa mestieri cauarne due, accioche piu commodamēte ne non driscano uno. Et è ufficio di prudente contadino, considerare, se la uite è di frutti troppo carica. Adunque lieui non solo le frondi superflue, il che sempre si faccia, ma etiandio alcuna parte del frutto, per alleggerire la grauata uite, fara questo l'industrioso spampinatore, per piu ragioni, quantunque non ui sia piu frutto di quello, che si puo maturare. Ma se la uite per il copioso frutto de gli anni passati è affaticata, è giusta cosa, che si reficij, e riposi, prouedendo à i capi per lo auenire. Perche fara bisogno rompere le cime de i capi nasciuti del duro, ouer leuar uia i pampani, che nascono del troncone, pet reprimere la lussuria, lasciando solamente à rinouar la uite, uno, o due capi. Spiantisi ancho, cio che nasce nel capo del troncone tra i bracci, & quei che per i duramenti sono sterili, et oc-

cupano la madre in uano, & questo lo puo fare ogni gargione.

Come si spampina, e quante fiate si zappa
il uignale. Cap. XXVIII.

E Leggasi il tempo à spampinare, prima che la uite fiorisca, & puosi da nuouo spampinare dipoi, ma il tempo di mezzo, quando i grani si formano, questo è uietato, quando che nō gionua muouere il frutto, quando fiorisce, ma quando è gionane, si debbe legare, e nudare di foglie, zappandola souente, quando che con il spoluerare, la uite douenta piu fertile, ilche fassi tridando le zolle, che la poluere si lieui. Non niego, che molti maestri de l'agricoltura, prima di me, erano contenti di zappare tre fiate, tra i quali è Grecino, che dice. Pare che basti zappare tre fiate il uignale. Consentono parimente Celso & Attico, che sono tre muouimenti naturali ne la uite, & ad ogni pianta, uno col quale germiui, l'altro per il fiorire, & il terzo per maturare il frutto, e uogliono, che tali muouimenti si facciano col zappare. Quando che non fa la natura cio che uole, se con fatica e studio non l'aiuterai. Et è questa la cura di colmare le uiti, che ha fine ne la uendemia.

Di inestare, cio è incalmare le uiti e conseruare
lo inestato. Cap. XXIX.

Ritorno à quella parte de la disputa, ne la quale, ho promesso dare i precetti d'inestare, e conseruar l'inestato. Volle Giulio Attico, che'l tēpo d'inestare sia da calende di Nouembrio sin'à calende di Luglio sin'al qual tēpo afferma, che si puo conseruare il.

sarmento e la gemma . Là onde debbano intendere po-
 tersi far tutto l'arino, potendo nodrire i sarmenti. Io ue-
 ramente cōcederei poter si far questo, ne gli altri albe-
 ri, che sono di più ferma, e succosa scorza. Ma non pos-
 sa tacere l'inefstare, esser stato concesso à cōtadini, per
 tanti mesi inconsideratamente, non ch'io non sappia
 che la uite alle fiate inestata ne la bruma si rappiglia
 ma io non cerco cioche cō una, ò due esperienze auienē
 à caso, anzi dobbiamò comandare quello, che con certa
 ragione per lo più auienē. Et se si debbe alquanto tem-
 po fare l'esperienza per medicare con maggior sollecitu-
 dine alla temerità, lo posso consentire . Ma quando la
 grandezza de l'opra occupa la sollecitudine anche di
 agricoltore diligente, dobbiamò leuar via ogni dub-
 bio. Et è cōtrario quello, chē comanda Attico, il qual
 niega che ne la bruma non si debba potare la uite. Là
 qual cosa, quantunque meno offenda la uite, tutta-
 uia è uietata, perche ogni surculo per il freddo si flupi-
 sce, ne muoue la scorza à sanare la ferita per il gelo.
 Non uietà il medesimo Attico inestare à quel tem-
 po, il che comanda che si faccia allhora tagliandò la
 uite à trauerso, e fendendola . E adunque più ragio-
 neuole inestare ne i giorni tepidi dopo il uerno, quan-
 do muouono naturalmente le gemme, e la scorza, non
 soprauiene il freddo, che possi abbrucciare il surco-
 lo, ò il taglio de la fissura . Concederei adunque chi
 ha fretta, che incalmassero lo autunno, quando che
 la qualita di quella aria, non è da quello di prima-
 uera dissimile, ma à qualunque tempo harro destina-
 to alcuno di inestare, sappia che non altrimenti deb-

be eleggere i surcoli, che come habbiamo detto disopra, oue di eleggere i maglioli parliamo, i quali pigliando da la uite generosi, fertili e ben maturi, eleggi ancho un giorno tepido, e da uenti nō molestato. Consideri ancho il surcolo rotōdo, e di sodo corpo ne di midola spongosa con spesse gemme e breui interualli, perche importa assai che non sia longo il sarmento, e che habbia piu occhi onde germini. Adunque se sono lunghi gli sorcoli, fa mestiero tagliare ad uno ò al piu à due gemme il sarmento, ne lo facciamo piu longo di quanto possa sostenere tēpesta & i uenti. Inestasi la uite ouero tagliata ouero pertusata cō una triuella, ma il primo inestare è piu frequente, e quasi à tutti i cōtadini manifesto, questa è piu rara, e meno in uso, parlero adunque di quella che è piu in uso. Tagliasì la uite le piu fiate sopra terra, e tal hora infra terra, ou' è piu soda e senza nodi, quando è inestata uguale à terra, cuoprìsi il sarmento sin' à la cima, ma quando è alta da terra la fissura con fango intenerito si ugne e sopra postoui il musco, legasi, per ribattere la pioggia & il caldo, taglìsi il sarmento, che come un calamo da scriuere accresca la fissura, sotto la quale debbe essere un nodo ne la uite, la quale legghi la fissura, che non uada piu auanti. Debbesi legare il nodo prima che si tagli, benche fusse di sotto quattro dita da la fissura, accio non si apra troppo la tagliatura. Non si tagli il sarmento piu che tre deti facēdolo liscio doue è tagliato, accioche tocchi da quella parte il taglio, e da l'altra poco oltra la scorza si tagli, e facciasì à foggia d'un conio, in modo che'l sarmento acuto di sotto, e sia da

una parte piu liscio e da l'altra pieno, & inestato per la parte tenera, si ristringa oue è piu sodo, e stringasi d'amendue le parti la fissura. Perche non accostando scorza à scorza in guisa, che non traspara, non si puo attaccare. Sono uarij i legami de lo inesto, altri usano uimine, alcuni circondano la fissura con scorza, molti legano con gionco, che è miglior. Perche la uimina seccata penetra e secca la scorza, et però annodinsi lentamente, e mettendoui cugni di cannuce si restringano. Ma gli è antichissimo che si scalzi prima la uite, tagliando le radici di sopra et i pāpini, et indi cuoprire il troncone, il quale poi che è attaccato, ricerca altro gorno, perche debbesi spāpinare souente quādo germi na, e cauare i germi, che da lato e da le radici escono, et cioche de la calma nasce, legare, accioche nō sia mossa dal uento, e cauato il germine tenero, il quale poi che sara cresciuto, si spampini, se non forse per la magrezza del luogo, si lasciano i pampini ne l'autunno, potansi poi in maturi capi, ma ne gli inesti in tal forma, che si conduca nel giogo un capo, tagliando l'altro sin presso al troncone, attendendo che non si tagli del duro, si spampina comene la uite barbata, Ma sin'al quarto anno meno si cacciano à fruttare, mentre che si sani il taglio del troncone. Et cosi inestasi ne la fissura, ma in quella che fasfi pertusando è da considerare primieramente la uite poco innanzi fertilissima, da laquale traherai come da la madre un samento, e nel pertuso lo metterai, & è questa piu sicura e certa inestatura, per che senon attacca la uicina, primauera, di certo la seguente, essendo cresciuto, è

astretto ad attaccarsi, e tagliasi incontanente da la madre, e così tagliasi la superficie de la inestata uite, sin'al sarmento inestato, non hauendo la uite un tale sarmento, allhora pigliato un'altro sarmento, e raduto, ligghiermente d'attorno, che solamente si licui la scorza, e si accomodi al pertuso & così cuoprasì con loto la tagliata uite, accioche tutto'l troncone serua à la calma, il che non si fa nel tradotto, il quale è nodrito da la madre, sin che cresca, ma nõ è simile il ferro co'l quale pertusauano gli antichi à quello che ho con l'esperienza trouato piu acconcio, perche l'antica triuella che solamente usauano i uecchi contadini facea segatura, & abbrusciau la parte pertusata, la quale di rado tornaua uiua, ò si rappigliaua con la prima, ne si attaccaua il sarmento. Non si caua etiandio tanto la minuta segatura, che non ue ne rimaga, e quella uieta che la uite al sarmento si rappigli. Noi hauendo trouata la triuella detta Gallica, la comprendiamo piu acconcia, la qual caua non abbruscia il pertuso per che non fa segatura, ma tagliature minue, le quai cauate rimane picciola piaga, la quale piu ageuolmente tocca il sarmento d'ogni parte non ui essendo alcuna lanugine, che era fatta da l'antica triuella, cõpirai adunque l'inestare dopo l'equinottio del uerno, in luoghi aridi e secchi inesterei nera uite, in humidi bianca, ne fa mestieri di accrescerla se il troncone è tanto grosso che possi cuoprire crescendo la piaga de l'inesto, e se non ricerca il luogo uoto che si dia un capo, nel luogo del morto. Il che se è così un sarmento si pianta l'altro si lieua nel giogo à fruttificare, non sara inutile no

drire i pampini, nasciute ne l'arco de la vite che harai piantato, i quali tu possi incontinentemente inestare, ouero lasciare che fruttino.

Modo de i pali, de le uimine, e del Sal-

cetto. Cap. XXX.

POi che habbiamo trattato di fare, e coltinare i uignali, quanto pareo che si potesse commadare utilmente, hora habbiamo a manifestare il modo de i pali, de i gioghi, e de le uimine. Perche apprestansi queste cose quasi come una dote, per i uignali, lequai cose quando mancano a contadini, non accade che facciano uignali, douendo comprare tutte le cose necessarie, lequai non solamete ci cagherebbero di spesa, ma etiam dio ci darebbono molestia ad apparricchiarle, perche hannosi a condurre nel tempo tristissimo del uerno. Et però facciansi salcetti per uimine, e cannetti, o selue di castagne a studio piantate. Basta un giugero di uimine secondo Attico a legare uinticinque giugeri de uiti; ogni giugero de cannetti a uinti giugeri per fare, e gioghi, un giugero di castagne ad altrettante giugeri sopplisse per pali, quanti il cannetto a fare i gioghi. Il salzo nel campo adacquato o sempre humido, e parimente nel pianto e grasso ui e bene, ma questo debbesi uangare due piedi e mezzo, che cosi commandano gli antichi, non importa di che generatione, uiminina tu semini, purché sia ben tenera. Pessano tuttauia che siano tre generationi di salzi, Greco, Gallico, e Sabino, che chiamano molti Amerino. Il Greco e di color di oro, il Gallico di smarito porporino, e di sottilissima uimina. Il salzo Amerino, ha la uerga sottile, e ri-

DE L'AGRICOLTURA.

lucente, e questi si piantano con cime ò taglie, le perti che non troppo grandi ma che non possino il cerchio di due libre ottimamente si piantano, sino che peruenzano al sodo, le uerghe troncate di sei piedi fitte nel terreno, poco si cuoprano. Il luogho che si adacqua desidera piu larghi, e fannoli di sei piedi per il secco piu spessi, accio che ui uada ageuolmente il lauoratore, e basta che siano di 5. piedi, tuttauia che i spacij de i semi siano di 2. piedi lasciati i spacij d'amendue le parti. Piantanosi prima, che germinino, e si debbono tagliare le uerghe sute, perche se le taglierai rugiadose, non riescono bene, & però non si pota la uite quando pioue, zappansi souente i primi tre anni i salcetti come i uignali, & poi che sono fortificati, basta zapparli tre fiate, e coltiuandoli altramente mancano. Et quantunque si usi ogni diligenza, muoiono molti salzi, nel cui luogho si soplisca, con i mergi uicini, piegando e piantando le cime, e con questi si rinnoua quello che muore, taglisi poi da la radice il mergo di un'anno, accio si possa nodrire con le sue radici, come fa la uite.

De la ginestra.

Cap. XXXI.

I Luoghi molto secchi, che non ammettono cotali uerghe accettano la ginestra, la cui uerga è ben ferma, e piegasi ageuolmente. Questa si semina, e poi che è nasciuta, ò si traspone con la radice di due anni, ò lasciataui, passato quel tempo, puosi miedere ogn'anno come la biada, l'altre legature, come del bruco, ricercano maggior opera, ma sono al bisognoso necessarie. Il salzo da pertiche desidera il medesimo terreno come

le uimine, ma uiene meglio in quello, che si adacqua, & pianta si i tronchi, & oue ha germinato all'altezza di una pertica si acconcia dritto, e zappasi spesso, cauandoue le herbe, spampina si come la uite, accioche piu tosto si slongi che ingrossi, e coltiuato in tal guisa, taglia si l'anno quarto. Ma quello che si appresta per legature, puosi tagliare d'un'anno alto 2. piedi e mezzo, accioche fruttifichi dal troncone, e si disponga in braccia come la uite, e se il campo sara molto secco, tagli si di due anni.

Del cannetto. . . Cap. . . XXXII.

IL cannetto meno profondamente si lauora, e pianta si meglio la canna con la uanga, quella, perche è uiuacissima, non rifiuta alcuno terreno, tuttauia meglio uiene nel resoluto che sodo, humido che secco, ne le ualli, che ne i luoghi pendenti, ne le ripe de i fiumi ne i confini de campi, ne le spine, uiene meglio, che nel mezzo de campi, pianta si la cipola de la radi e, pianta si con tronchi de la canna, e stenda si la canna con tutto'l corpo, la cipola piantata tre piedi da l'altra scostata, produce matura pertica prima che passi l'anno, il tronco e tutta la canna fruttifica piu tardi, ma se si pianta il tronco tagliato longo due piedi, e mezzo, ò de intiere canne, fa mestiero che appaia la cima loro, perche essendo coperta, marciscono tutte. Coltiuasi il cannetto i primi tre anni come gli altri, & oue inuechia, debbe si rinnouare, la sua uecchiezza e quando si secca, e per negligenza de molti anni in tanto è inspessito, là onde uiene la canna sottile, ma quello si debbe cauare al tutto, questo si puo tagliare in modo, che si schiari, la-

qual opera chiamano contadini castrare; il qual tagliare del cannetto, non è ben chiaro, perche non si uede cioche si debbe leuare ò lasciare, è tuttavia meglio castrare il cannetto, che tagliarlo; in quãto ci mostrano le canne, che cosa si debba cauare, il tempo di rinuouare e piantare e prima che gli occhi germino, e taglia si dopo la bruma, perche cresce fin'à quel tempo, e poi si ferma & indura, lauora si come la uite, & ingrassa si con cènere ò sterco, & però molti, tagliato il cannetto, ui appicano fuoco.

Dei castagni. Cap. XXXIII.

IL castagno è prosimo al rouere, & però uale à sostenire le uiti, la sua noce nel reuengato tosto germina, e tagliata dopo 5. anni come il salzo, si recrea, e fatto ne pali, durano sin'à l'altra tagliatura. Desidera questo terra nera, e reffoluta, sabione humido, ouer toso tritto, uien bene, in luogo pendente uer settentrione & ombroso, rifiuta spesso terreno e rosso. Piantasi dal mese di nouembrio per tutto l'uerno in secco terreno lauorato due piedi e mezzo in giù, le noci si mette al dritto un mezzo piede scostate, e gli ordini cinque piedi l'uno da l'altro lontani, pon si il castagno 3. quarti di piedi ne le fosse, & poi che sono piantate le noci, prima che si faccia uguale il terreno, si pongono da i lati delle castagne canne, accioche più cantamente si zappi con tali inditij, e si cauino le herbe, poi che i semi hanno germinato, e già sono di due anni, si cauano piantadoli due piedi l'uno da l'altro scostiati, accio per esser spessi, non si offendano, seminansi le noci spesse per i uari casi, perche alle fiate ò si secca la noce prima, che na

sca, ò da copiose acque è corrotta, & alle fiate le danno
 noia animali di sotterra, come topi e talpe, per i quali
 il nouello castagno souente è caluo, & quando si debbo
 no frequentare meglio è piegare la uicina pertica, e
 piantarla, se gli è comodo, che trasporta, perche la
 pertica così piegata, come non mossa da la sua stanza
 germina bene, ma quella che è cauata con le radici, e
 trasposta, per due anni non germina, & però si giudi-
 ca meglio empire il campo de noci, che de radici, à fa-
 re una tal selua, i spaci di questo seminato sopradetti,
 riceuono 2880. laqual somma, come dice Attico, da-
 ra per ogni giugero 12000. pali, perche si possono fen-
 dere in 4. tronchi presso alla radice tagliati, e le seguē-
 ti in due, e durano piu tai pali fessi che i rotondi. Col-
 tiuasi come la uite ne i primi due anni ò 3. perche due
 fiate si debbono tagliare nel principio di primavera,
 accioche piu crescano. Possi piantare à simil modo la
 querza, ma taliasi due anni piu tardi che la castagna.
 & però ci ammonisce la ragione di auanzare il tem-
 po, se non sono mōti di bruchi, carichi ò di giaia e simi-
 li terreni, che dicemmo, i quali amano piu tosto la già-
 da che'l castagno. Ho parlato à mio giudicio abbon-
 dantemente, non senza frutto de le uiti Italiane e stro-
 menti loro. Hora manifesterò il coltiuare le uiti
 di provinciali, cio è fuori d'Italia agri-
 coltori, e parimente de i nostri,
 e del Gallico ar-
 busto.

IL QVINTO LIBRO DI LVTIO
GIVNIO MODERATO COLV.

MELLA DE L'AGRICOLTURA.

Come dei misurare le mostrate forme de i
campi. I.



AI DETTO o Siluino che man-
cano alcune cose ne i libri, che ti ho
scritti di piantare, e coltiuare le ui-
ti, lequai da lauoratori di terreno so-
no desiderate, ne io niego hauer trap-
passato alcuna cosa, quantunque ne
habbia studiosamente inuestigato, e siano state ma-
nifestate da gli agricoltori di nostra eta, e da gli anti-
chi, ma quando promessi dare i precetti de l'agricol-
tura, se non mi enganno, non affermai di narrare
ogni particolarita, che in quella scienza si compren-
de, ma la maggior parte, perche non capea si gran
cosa la prudenza di uno huomo, quando che niuna
scienza, o arte, è stata da un solo ingegno condotta
à perfettione. Però si come appartien si à buon cac-
ciatore, pigliare sollecitamente molte fiere, ne uiene
incolpato, se non le piglia tutte, così à noi basta ha-
uer mostrato la maggior parte de la materia amplif-
sima, che habbiamo tolta à dichiarare, perche si ri-
cercano cose come da noi intralasciate, lequai non si
appartengono alla profession nostra, si come il nostro
Mar. Trebellio ricercaua da me la ragione di misura-
re i campi, come che fusse necessario à coltiuare la ter-
ra,

Mar. Trebellio ricercaua da me la ragione di misurare i campi, come che fusse necessario à coltiuare la terra, saper ancho misurarla, il che dicua esser ufficio di misuratore non di agricoltore, specialmente, che ne anche gli architetti, i quali debbono sapere la ragione de le misure, uogliono comprendere la misura de gli edificij da loro compiuti, anzi giudicano altro ufficio esser il suo altro quello de chi misurano le cose già fatte, e posto à segno il piombino, computano la ragione de la compiuta opera, la onde io giudico, che si perdoni à la nostra arte, se dice con qual ragione si faccia qualunque cosa, non manifestando la quantità di quello che hara fatto. Ma poi che anche tu Siluino, desideri famigliarmente da me i precetti de le misure, cōpia cero à te, pur che tu giudichi questa esser piu tosto opera de Geometri, che de contadini, e mi perdoni, se commettero qualche errore in quella sciēza, la quale non mi attribuisco. Ma ueniamo à fatto, ogni ara si misura col piede di 16. deti, il quale moltiplicato in passi, atti, climati, giugeri, stadij, e centurie, si stende à piu larghi spaci. Il passo ha 5. piedi, l'atto minimo (come ha Mar. Varro) è largo piedi 4. e longo 120. il clima per ogni uerso è 60. piedi, l'atto quadrato è per ogni uerso 120. piedi, e doppiato fa un giugero, & chiamasi giugero, per esser congiunti due atti quadrati, chiamano quest'atto agra i contadini de la bethica provincia, e fanno i medesimi la porca larga 30. piedi, e longa 180. ma chiamano franciosi candeto un spacione le are ciuile di 100. piedi, e ne la uilla di 150. il quale chiamano gli aratori candeto, mezzo giuge-

ro, & arpenè, adunque come ho detto due atti fanno un giughero longo 240. piedi, e largo. 120. le quai due somme de i quadrati moltiplicate fanno piedi 28800 il stadio è passi. 125. cio è piedi. 625. la quale somma per atto moltiplicata, fa passi. 1000. onde riescono. 5000. piedi. Centuria chiamiamo hora, come ha il me desimo Varrone, un terreno di 200. giugeri, la qual prima era di 100. ma doppiata ha ritenuto il nome, si come prima si chiamarono le tribu dal popolo in tre parti diuiso, le quai tuttauia hora moltiplicate, ritengono il nome. E stato di mestiero predire queste cose non aliene dal computo, che habbiamo à fare, hora ueniamo à proposito. Nō habbiamo posto tutte le parti del giughero, ma quelle, che caggiono à misurare l'opera fatta, giudicando souerchio narrare le minori, che non sono à proposito. E adunque il giughero, come dicemmo, di 28800. piedi, i quali fanno scropoli. 288 ma per cominciare da la minima parte, cio è dal mezzo scropolo, la parte quingētesima settuagesima sesta fa 50. piedi, cio è mezzo un scropolo di giughero, la parte ducentesima ottagesima ottaua, fa piedi. 100. cio è un scropolo, la parte, 144. fa piedi. 200. cio è dua scropoli, la parte. 72. fa piedi 400. cio è una sesta parte d'onza, che sono scropoli 4. la parte 48. fa piedi 600 che fa un Sicilico, cio è scropoli 6. la parte 24. fa 1200 piedi, cio è mezza onza, ne la quale sono scropoli 12. la parte 12. fa 2400. cio è un'onza, ne la quale sono scropoli 24. la parte 6. piedi 4800. cio è 2. onze e sono scropoli. 48. la quarta parte piedi. 7200. cio è 3. onze, e sono scropoli 72. la terza parte, piedi 9600. cio è

4. onze, che fa scropoli 96. la terza parte & una duo decima, fa piedi 12000. cio è cinque onze, e sono scropoli 120. la mezza parte fa piedi 14400. cio è mezza libra, che sono scropoli 144. la mezza parte, & una duodecima piedi. 16800. cio è 7. onze, e sono scropoli 168. le due terze parti, piedi 19200. cio è onze 8. e sono scropoli 192. le tre quarte parti, fanno piedi 21600. cio è 9. onze, che sono scropoli 216. la meggia parte & una terza parte piedi 24000. cio è 10. onze e sono scropoli 240. due terze parti, & una quarta fanno 26400. piedi, cio è 11. onze, che sono scropoli 264. il giugero fa piedi 28800. cio è la libra, che, fa scropoli 288. se'l giugero sempre fusse quadro, & ha uesse per longo 140. piedi, e per largo 120. Sarebbe ageuole opera misurarlo, ma perche s'hanno à misurare uarie forme, metteremo innanzi à gli occhi alcune forme, le quai useremo.

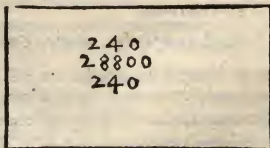
Varie forme de campi e loro misure. Cap. II.

Ogni campo è quadro, ò longo, ò acuto, o di tre cantoni, ò rotondo, ò di mezzo cerchio, ò arco, & à le fiate di piu cantoni. Il quadrato ageuolmente si misura, perche essendo d'ogni lato di tanti piedi, si moltiplicano i due lati, & diremo la somma, che moltiplicando riesce, esser de quadrati piedi, come se il luogo è per ogni lato di 100. piedi, moltiplichiamo cento fiate 100. che fanno 10000. Diremo adunque quel luogo, esser di 10000. piedi quadrati, che sonno la terza parte, & una sesta d'un'onza, secondo la qual proportionne facciafi il computo di tutto'l terreno.

forma del $\begin{smallmatrix} 100 \\ 0 \end{smallmatrix}$  $\begin{smallmatrix} 0 \\ 1 \end{smallmatrix}$ cāpo quadro

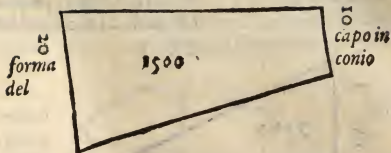
100

Se sara piu longho che largo, come per essempio che sia la forma del giugero lōga 240. piedi, e larga 120. moltiplicherai, come ho detto pur hora i piedi de la larghezza con quei de la longhezza, cosi 120. fiate 240. fanno 28800. Diremo il giugero hauere tanti quadrati piedi. Parimēte farassi di tutti i campi piu longhi che larghi.

forma
del $\begin{smallmatrix} 120 \\ 0 \end{smallmatrix}$ giugero
 $\begin{smallmatrix} 120 \\ 0 \end{smallmatrix}$

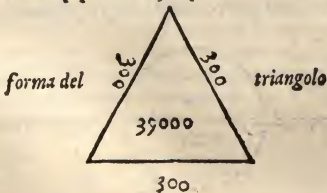
Ma se'l campo sara à forma di conio, come longo 100 piedi, largo da una parte 20 piedi da l'altra 10. à l'ho ra componeremo le due larghezze, e saranno amene due piedi 30. la meta di questi è 15. la quale moltiplicando con la longhezza faremo 1500. piedi. Diremo adunque essere in quel conio tanti piedi quadrati, che fanno mezza onza e tre scropoli de la parte d'un giugero.

100



100

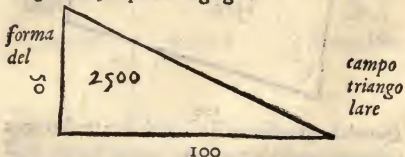
Quando hai à misurare il triangolo con tre lati uguali, seguirai questa forma sia il triangolo di 300. piedi per ogni lato, moltiplicato questo numero cōtro di se, riescono piedi 9000. Piglia di questa somma la terza parte, cio è 30000. & parimente piglia la decima parte, cio è 9000. cōputa insieme l'una e l'altra somma, e fanno 39000. piedi. Diremo quel triangolo essere di tanti quadrati piedi, la qual misura fa un gingero e la terza parte è 6. scropoli.



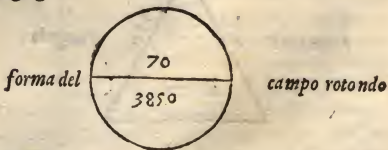
Essendo il triangolo con lati non uguali, come ne la sottoscritta forma, che ha il cantone dritto, altramente fa mestiero ordinare la ragione. Sia la linea d'un lato, che fa il dritto cantone piedi 50. e l'altra piedi

DE L'AGRICOLTURA.

100. moltiplicando in se questi due numeri 50. fiate
100. fanno 5000. la meta di queste è 2500. che è una
onza & un scropolo d'un giugero.

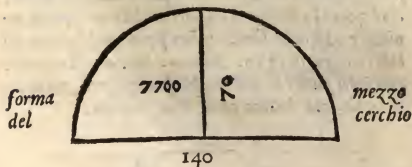


Se'l campo sara tondo come un cerchio, cosi piglierai
i piedi. Sia un'ara rotonda per ogni diametro 70. pie-
di, moltiplicando questo numero in se stesso, 70. fia-
te 70. fanno 4900. Moltiplicherai questa somma per
11. e uengono piedi 53900. Io lieuo di questa' som-
ma la quartadecima parte cioè 3850. piedi, e dico tan-
ti piedi quadrati essere in quel cerchio. La qual som-
ma fa la sesta parte di onza e due scropoli e mezzo di
un giugero.

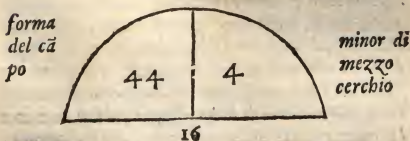


Ma se'l campo sara un mezzo cerchio, la cui base sia
140. piedi, e l'altezza de la piegatura 70. bisognera
moltiplicare l'altezza con la base 70. fiate 140. ren-
de 9800. questa somma per undici, moltiplicata fa

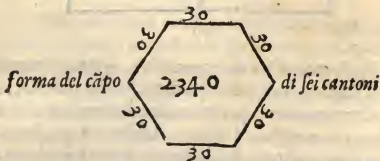
107800. La quartadecima parte di questa somma è 7700. tanti piedi diremo esser nel mezzo cerchio, che fanno la quarta parte e scropoli 5. d'un giungero.



Essendo meno d'un mezzo cerchio, così misureremo il cerchio. Sia un'arco la cui base habbia piedi 16. e l'altezza quattro, pongo insieme l'altezza cō la lunghezza, e uengono piedi uinti. Multiplico questo numero per quattro, e fanno ottanta, la cui mita è quadrata. Et la mita di sedici piedi de la base è otto, il qual numero multiplicato in se stesso fa 64. ne cauo la parte quartadecima, ch'è poco più di quattro aggiugnendo questi à quaranta, uiene quarantaquattro, tanti piedi di quadrati dico esser ne l'arco, che fanno un scropolo d'un giungero, cauatane di uinticinque parti una.



Quando sarà di sei cantoni riducesi à questo modo in quadrati piedi. Sia una figura di 6 cantoni per ogni lato 30. piedi, multiplico uno di questi lati in se stesso 30 fiate 30. fanno 900. Piglia di questi la terza parte, cioè 300. e la decima parte del medesimo, cioè 90. & viene 390. questo si multiplica per 6. perche sono sei lati, e riescono 2340. Diremo adunque esserui tanti quadrati piedi. Et sarà un'onza di giugero, meno un scropolo, e la decima parte d'un scropolo.



Quanti piedi s'hanno à lasciar tra le viti, che si piantano. Cap. III.

Comprese queste cose come principij di tal ragione, ageuolmente misureremo i campi, tutte le cui specie sarebbe longa, e difficile opera à descriuere. Aggiugnero anchora due forme, lequai usano souente gli agricoltori à piantare con ordine. Sia un capo longo 1300 piedi, largo 120. le viti si hanno à disporre in quello cō tal guisa, che si lascino tra gli ordini cinque piedi. Io dimando quante piante vi si richieggono, la sciando tra le piante il spacio di cinque piedi multiplico la quinta parte de la longhezza, che viene 240. e la quinta parte de la larghezza, che è vintiquat-

tro à queste due somme aggiungo per cadauna un'ordine, che fa gli ordini de i cantoni, & riesce una 241. l'altra uinticinque. Multiplicherai queste somme in tal guisa uinticinque fiata 241 fanno 6025. tãte piante dirai essere à quel campo neccessarie.

Piante tra ogni cinque piedi.

```

o o o o o o o o o o o o o o o o o o o o o o
o o o o o o o o o o o o o o o o o o o o o o
o o o o o o o o o o o o o o o o o o o o o o
o o o o o o o o o o o o o o o o o o o o o o
o o o o o o o o o o o o o o o o o o o o o o
o o o o o o o o o o o o o o o o o o o o o o
o o o o o o o o o o o o o o o o o o o o o o
o o o o o o o o o o o o o o o o o o o o o o
o o o o o o o o o o o o o o o o o o o o o o
o o o o o o o o o o o o o o o o o o o o o o
o o o o o o o o o o o o o o o o o o o o o o

```

Parimente se uorrai piantare tre spaci di sei piedi, cauerai la sesta parte di mille e ducento, che è ducento, e la sesta de la larghezza 120. che è uinti, à queste somme un'ordine aggiugnerai per cadauna, il quale fa gli ordini de i cantoni, e uerratti 201. e 21. Multiplicherai queste somme 21. fiata 201. e farai 4221. Tante piante dirai essere à quel luogo neccessarie.

i predetti ordini. Il che essendo così, segue che'l giugero che è 240. piedi longo 120. largo, riceua tra ogni tre piedi, che è il minor spacio da porre le uiti, per longo 81. pianta, e per largo tra ogni 5. piedi 25. i quali numeri contro se stessi moltiplicati fanno piante 2025.

Semi tra ogni tre piedi.

oooooooooooooooooooooooooooooooooooooooo
 ooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooo
 ooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooo
 ooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooo
 ooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooo
 ooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooo
 ooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooo
 ooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooo
 ooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooo
 ooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooo
 ooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooo
 ooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooo
 ooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooo
 ooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooo
 ooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooo
 ooooooooooooooooooooooooooooooooooooooooo

Ma se farai il uignale lasciando per ogni uerso tra le piante 4. piedi, saranno per longo piante 61. e per tra uerso 31. questi numeri fanno nel giugero uiti 1891. e se disporrai per longo à 4. piedi, & il largo à 5. saranno per longo 61. & in largo. 25. oue saranno le piante tra ogni 5. piedi, saranno per longo 49. e per largo 25.

questi due numeri in se moltiplicati fanno 1225. Ma se ordinerai il uignale tra ogni sei piedi, dansi ueramente per longo piante 41. & à trauerso uintiuna moltiplicati poi questi numeri fanno, 861. quando sarà disposta tra 7. piedi pigliera l'ordine per longo piante 35. e per largo 18. che moltiplicate fanno 630. Tante piante diremmo che si debbano preparare. Piātando le uiti ogni 8. piedi, pigliera l'ordine p longo piante 31. e per largo 16. moltiplicati questi numeri, fanno 496 facēdolo ogni 9. piedi, l'ordine pigliera 27. piante per longo, e per largo 14. che moltiplicate fanno 378. Tra 10. piedi entreranno per longo piante 25. e per largo 15. questi numeri moltiplicati in se stesfi, fanno 325. e per non procedere in infiniti numeri, faremmo con la medesima ragione i spacij piu larghi ò piu stretti. Sia de le misure de campi, e numero di piante detto assai, hora torno al mio bordine,

Di coltiuare le uiti prouinciali cio è fuori d'Italia. Cap. IIII.

HO compreso esser ne le prouincie piu generationi de uiti, ma di quelle, che ho conosciute, sommamente sono commendate le orbuscule, che con poca sollecitudine stanno ritte da se stesse, & quelle che appoggiate à i pali, si pongono sopra i gioghi, chiamati da contadini canteriate, & poi quelle che fortificate confitte cannuccie, legati i capi, si uolgono il cerchio, chiamanle alcuni characate. L'ultima generatione, è de le stese uiti, lequai incōtanente dal nasciuto sterpo si stendono per terra. Ma si piantano quasi tutte alla medesima guisa, perche si piātano ò in fossa ò in solco, quan

doche non fanno le straniere genti arare, il che però in quelli luoghi è quasi souerchio, essendoui il terreno putrido, o per se stesso risoluto, perche facciamo quasi medesimo effetto arādo, come dice Vergilio, come zappando. Et però la campania che puo da noi pigliare uicino essempio, non usa questo modo di muouer la terra, pche la facilita di quel terreno desidera minor opera, ma oue il terreno ne le prouincie desidera maggior spesa, il contadino cauato il Solco, pianta piu larghi i semi, come facciamo noi zappando.

Replika di tutte le generationi de uiti che habbiamo proposte. Cap. V.

MA per trattare di cadauna generatione de le uiti, che ho proposto, replichero il predetto ordine, la nite che sta ritta per se stessa piantase in fossa di terreno piu sciolto, & in solco di terra piu soda. Gioua assai ne i luoghi temperati oue non è la state oltre modo calda, fare le fosse, & i solchi un'anno prima, che si piantino le uiti, ma egli è da considerare la bonta del terreno. Perche se si pianta in campo secco, facciasì la fossa ò il solco quando uoi piantare. Le fosse che uoi fare un'anno prima che si planti, siano alte tre piedi, e lunghe due, e se uogliamo lasciare i spacij di quattro piedi tra gli ordini, meglio è farle per ogni uerso de la medesima misura, non però profonde piu di tre piedi. Metteremmo le piante ne i quattro cantoni, sottopostoui minuta terra, e cosi empirasì la fossa. Ma habbiamo à comandare de i spacij de gli ordini, se i contadini arano il terreno, si lascino piu larghi spacij, se zappano piu stretti, tuttauia non siano piu larghi di 10.

piedi, ne piu stretti di 4. Molti nondimeno cosi dispon-
 gono gli ordini, che lasciano per dritta linea, tra le
 piante due piedi, à al piu tre, e fanno à trauerso piu
 larghi spacij, per i quali uada l'aratore, ò il zappato-
 re. La cura di piantare sia quella, che dicẽmo nel ter-
 zo libro. Aggiugne Magone Cartaginese à questo piã-
 tare una cosa, che nõ si empì la fossa al tutto, ma che
 quasi la mita il seguente anno si empia sino al suolo,
 auisandosi che in tal modo la uite sia astretta à far le
 radici in giu. Io non negherei questo farsi utilmente
 ne i secchi luoghi, ma non giudico, che si faccia oue il
 terreno è sempre humido, ò regnano pioggie, perche
 l'humore fermato ne le mal piene fosse uccide le pian-
 te prima, che si rappiglino. Et però giudico che posta
 giu la pianta, si riempino le fosse, e poi che sono rappi-
 gliate, dopo l'equinottio incōtanẽte si scalzino in giu,
 e tagliate le radici trouate in su, indi à pochi di si rico-
 prano, perch' in tal guisa fuggirasì l'uno e l'altro in-
 cōmodo, che nõ nascerãno radici ne la parte di sopra,
 ne le piante debole saranno da molta pioggia afflitte,
 ma oue sono fortificate, non è dubbio che pigliano ui-
 gore da le acque dal cielo. Là onde ne i luoghi oue è il
 uerno clemente, giouera lasciare aperte le uiti, e tener
 le scalzate tutto il uerno. Ma non si conuengono gli
 autori de la qualita de le piante, altri uogliono che si
 pieghi da principio il magliolo, altri la uite barbata,
 de laqual differẽza ho manifestato ne i libri di sopra
 il mio giuditio. Ma ui aggiungo hora, che sono alcuni
 campi, nellquali non cosi bene uengono i trappor-
 tati Semi, come quei che ui sono piantati da princi-

pio e nõ piu mosfi, tuttauia questo di raro auiene Deb-
besi adunque studiosamente considerare cioche com-
porta cadauno paese, ò gli sia in fastidio. Formisi adun-
que il magliuolo ò la uite barbata in guisa, che stia rit-
ta senza palo, ma questo non si puo fare incontanen-
te. Perche se non darai sostegno à la tenera uite, il pam-
pino che germina si stendera à terra, & però ponga-
si alla pianta una canna, che sostenti la sua fanciulez-
za, e la lieui alta quanto piace a l'agricoltore, et quel-
la ueramente non debbe esser molto alta, perche debbe
si tenere alta solamente un pie e mezzo, oue poi è for-
tificata e puo stare per se ritta, cresce ò col capo ò con
le braccia, perche si coltiuano queste à due modi, altri
cõmedano le capitate, altri quelle che stẽ dono le brac-
cia. Quei che uogliono disporre le uiti con le braccia,
debbono conseruare ne la parte di sopra oue è il taglio
de la uite nouella, tutto cio che ui nasce, e diuiderlo in
quattro braccia longhi un piede in guisa, che guardi
cadauno uerso una parte del cielo, ma non se lascino
crescere molto il primo anno, accio non si carichi la de-
bole uite, ma conduca si alla debita altezza potando
piu fiate. Bisogna poi lasciare uscire de i bracci come
alcune corna, & cosi spargere intorno tutta la uite, e
potasi come, quella che è nel gioco, solamente gli è
questa differenza che in luogo de i piu longhi capi, si
lasciano pollici di 4 ouer 5. gemme, et per i guardiani,
fannosi capi tagliati di due gemme. Dipoi caua si ne la
uite capitata sino alla madre il sarmento, lasciando-
ui una ò due gemme al trõco uicine, puosi far questo in
luoghi grassi e che si adacquano oue le forze del ter-

reno possono dare il frutto & i rami. Coltiuando con aratri quelli, che hanno le uiti così formate, & però usano di leuare uia i bracci, perche i capi senza le braccia non sono da l' aratro ne da buoi offesi, perche auene souēte che le braccia de le uiti auolgendosi alle gambe ò alle corna de buoi si rompono, ouero con la stiuā, mentre che'l solecito aratore studia di coltiuare molto uicino alle uiti. Et così coltiuā si le uiti ò capitate ò con braccia prima che germinino, ma poi che hanno germinato, segue il zappatore, e con la zappa muoue quelle parti che l' aratore non ha potuto toccare. Come poi la uite ha fatto i pampini, segue colui che spampina, leuando i superflui, e lasciando i fruttuosi pampini, i quali poi che sono induriti, faccian si come in corona, & farsi questo per due cause una, che non lussurino essendo liberi, e consumino i pampini tutto il uigore, l'altra accioche la uite religata dia commodò al contadino che la coltiui. La uia di spampinare è che nei luoghi ombrosi, humidi e freddi spogliasi la uite, leuando da i pampini le foglie, accio che si maturino i frutti, e non marciscano per l'humido, mà ne i luoghi secchi, caldi, & esposti al sole, cuopransi le uue, con i pampini, & se la uite ha pochi pampini, cuoprasi il frutto con frondi ò stramenti altronde pigliati. Mar. columella mio zio huomo d' illustri discipline dottissimo e diligēte agricoltore de la Bethica prouincia cō foglie di palme ombrezzaua le uiti ne l' apparire de la canicola, pche à tēpo di quella stella alcune pti di quel paese patiscono da curo, chiamano elli Vulturno, che se non si cuoprano le uite sono come da un fiato focoso abbrusciate,

abbruciate, questa è la coltura de le uite capitate e cō
braccia, perche quella che si sopra pone ad un giogo,
ouero che da canne sostenuta si acconcia in cerchio,
coltina si qua come la giugata, io tuttauia ho ueduto
ne le uiti, characate, e specialmente ne le eluenace,
piantare longhi capi quasi propagini, dipoi rizzarle
à le canne, e cauarne frutto, li chiamano i nostri conta
dini mergi. Galli cancosochi li dicono, e li piantano so
lamente, perche giudicano la terra, dar piu nodrimen
to à i campi, che fruttano, Et però fatta la uindemia
tagliano uia gli inutili sarmenti, ma noi commandia
mo, che le medesime uerghe tagliate da la madre, se
mancheranno uiti ne gli ordini, ò se uora alcuno fare
nuouo uignale, si piantino in luogo de uiti barbate,
perche parte de i samenti, che pianterai, hanno assai
radici, le quai poste ne le fosse, immantenente si attac
cano. Resta narrare l'altra coltura de la uite stesa, la
quale non si faccia, se non in turbatissimo aria, perche
carica di fatica i cōtadini, ne mai rēde uino saporito,
ma oue la qualita de la regione riceue quella sola col
tura, piāta si il magliolo in fossa di due piedi, il quale
poi che harra germinato, riduca si ad un capo, tenen
dolo il primo anno in due gemme, & il seguente, uno
se ne lascia de i capi, che ha germinato, gli altri si lie
uano, & quello che hai lasciato, poi che ha fruttifica
to, lascia si longo, quanto è il spacio tra gli ordini, non
è gran differenza potare uite dritta ò stesa, se non che
à la stesa, si lasciano piu corti capi, et i capi resseci, cio
è tagliati, perche crescano, come furoncoli, si tagliano
pin da presso, ma dopo'l potare, ilche si faccia in tal

uite l'autunno, pieghisi tutta la uite ne l'altro spacio, & quella parte, che era stata occupata ò si zappa ò si ara, & poi che è coltiuata, se gli torna sopra la uite, per coltiuare anche l'altra parte, non si conuengono gli autori di spampinare questa uite, alcuni uetano, che si spogli tal uite, accio meglio asconda i frutti da l'ingiuria de uenti, e de gli animali, altri uogliono, che diggiermente si spampini, à fine che la uite non si cari chi de frondi souerchie, e tuttauia possa uistire e difendere il frutto, laqual uia à me anchora pare piu acconcia.

Di fare gli olmarij, cioè piantarij d'olmi. Cap. VI.

Habbiamo baggimai parlato assai de le uiti, hora parliamo de gli alberi, chi uora hauere un arbusto spesso, disposto con uguali spacij e fruttuoso, attenda, che non si faccia raro morendo gli alberi, e rimuoua cadauno albero da uecchiaia, ò da tempesta afflitto, piantandoui nuoue germe, & questo potra fare ageuolmente, hauendo un seminario d'olmi apparcchiato, ilqual come è di qual generatione si debba fare, nō mi sara griue dimostrare, gliè manifesto, esser due generatiōi d'olmi, gallico e di nostra patria, quello chiamiamo atinio, e questo nostro. Prese errore Tremellio Serofa, che l'Olmo Attinio, non produce la samera, che è il suo seme, ueramente la genera piu rara, la onde pare per lo piu, sterile, stando nascosti i semi ne le frondi, che prima germinano, & però niuno semina samera, ma pianta ramelle, & è quell'olmo piu lieto, & alto, che'l nostro, e la sua foglia à buoi è piu grata, de la quale poi che hauerai nodriti

gli animali, dandoli poi foglie d'altra sorte, le hanno in fastidio, adunque se gli è possibile, planteremo tutto il campo di Olmo Atinio, ma non potendo, attenderemo di piantare ne gli ordini, uno atinio & uno de nostri, così useremo le mescolate frondi, e le pecore addestrate con tal conditura, meglio consumano il cibo. Pare che nodrisca la uite ottimamente l'oppio, dipoi l'olmo, indi il frassino, l'oppio, perche ha rare frondi à gli animali inutili; è rifiutato da molti. Piantasi utilmente il frassino in luoghi aspri e montosi, ne i quali non uiene bene l'olmo, & questo perche à capre & à pecore è gratissimo, & à buoi non ingrato. L'olmo, perche commodamente sostiene la uite, e dà giocondissimo pasto à buoi, e uiene in uarie generationi di terreno, da molti si trapianta. Adunque se alcuno uol fare nuouo arbusto, appresti piante d'olmi e di frassini per la ragione, che dicemmo, ma gli oppij meglio si piantono con cime. Adunque lauoreremo grasso terreno e di temprata humidita con la zappa tridandolo in guisa, che sia risoluto, ne la primavera l'acconciaremo come un'ara uguale, dipoi uì gitteremo la samera, che rosseggi, e sia stata piu giorni al Sole, ma tuttauia, che habbia alquanto di sugo, cuoprendo l'ara con spessi semi, i quali con putrida terra mandata giu per un criuello cuopriremo alto due dita, & addacqueremo liggiermente, cuoprendo l'ara con stramēti, accio non mangino gli uccelli i germi teneri, che usciranno de i semi, oue poi saranno cresciute le piante, raccoglieremo i stramenti, e caueremo le herbe pur liggiermente e con gran cura, per non ca-

uare le radici de gli olmi anchor tenere, e corte, faremo quelle are strette in guisa, che chi hanno à cauare l'herbe, arriuino al mezzo con la mano, perche sendo piu larghe, darassi noia à i fermi, che saranno calpestati. Poi ne la state prima che spunti il sole, ò la sera, spruccisi piu tosto che adacquar il seminario, quando saranno le piante di tre piedi, si traspongano in altro seminario, & à finche non profundino le radici (il che poi è di maggior fatica nel cauarle quando uogliamo trasportarle in altro seminario) bisogna cauare piccole fosse, scostate tra esse un piede e mezzo, dipoi piegare le radici se sono corte in nodo, se lunghe in cerchio, et unite con sterco di bue, metterle ne le fosse, premendoli la terra attorno, si possono disporre à quello istesso modo le piante raccolte con li sterpi, il che farsi necessariamente ne l'olmo attinio, che non si semina con samera: ma quest'olmo si coltiua, meglio l'autunno, che da primavera, e torcesi leggermente con le mani, perche col ferro si stupisce. Finalmēte l'anno terzo radesi cō acuta falce, & ou'è acconcia da trasportare, piantasi utilmente da quel tempo de l'autunno, nelquale è bagnata la terra da le pioggie sino à primavera, prima che la radice de l'olmo si scorzi nel cauarla, facciāsi adunque in resoluta terra le fosse di tre piedi per ogni uerso, ma in spessa faccianfi solchi de la medesima altezza, che riceuano gli alberi. Gli olmi, che s'hāno à piantare in terreno rugiadoso, e nubiloso, drizzinosi i rami loro uerso oriente, & occidēte, accio pigli sole la mita de l'albero, alquale s'appoggia la uite. Et se harremo riguardo al formento, disporremo gli alberi scostati

40 piedi, ma nel debole, oue non si semina ogni 20 piedi. Come poi cominceranno à crescer debbonfi formare col coltello, & ordinare i tauolati, perche così chiamano i contadini quei rami, e trōchi, che sono porti in fuori, & con ferro li tagliano presso al tronco, e li lasciano stendere, accioche piu largamente si stēdano le uiti, questo si conuiene in grasso terreno, & quello in debole, siano i tauolati scostati un da l'altro non menò di tre piedi, e si formino in guisa, che non sia il ramo di sopra ne la medesima linea, ou'è quello di sotto, perche quel di sotto affliggera il capo germinante, che scendera, e gettera à terra il frutto, ma qualunq; albero pianterai, non lo dei potare i due primi anni, dipoi se l'olmo cresce poco, taglisi la sua cima uicino al ramo, che parera piu netto, e questo da primauera, prima che lasci la scorza, nondimeno si lasci di sopra dal ramo tre quarti d'un piede alto il tronco, alquale si leghi il ramo, che sia p cima à l'albero. Fatto poi l'anno, debbesi tagliare uia il sterpo di sopra, se non harra l'albero alcuno ramo acconcio à questo, bastera lasciare l'albero da terra noue piedi, e taglisi la parte di sopra à finche le nuoue uerghe, che germineranno siano da gli animali sicure, se non si puo tagliare l'albero con un colpo, sia bene segarlo, e col coltello lisciare la piaga coprendola con luto impagliato, accio non sia dal sole, e da le pioggie afflitta. Doppo un'anno, o due, quando i nasciuti rami saranno fermi, si taglino quei di fouerchio, acconciando in ordine quei che sono idonei, se l'olmo poi che è piantato uien bene, se gli lieuinò i nodi col coltello, ma essendo i rami robusti taglia-

si in guisa, che poco tronco rimanga di sopra, & poi
 che l'albero hauera ripreso uigore, si taglino le ramel
 le sino, oue puoi arriuar col coltello tãto lontano che'l
 taglio non tocchi la madre. Formasi l'olmo nouello in
 tal guisa, debbesi lasciare in grasso luogo alto da ter-
 ra otto piedi, in magro sette lasciando crescere di so-
 pra tre rami da tre lati, e chiamerasi il primo tauo-
 lato, indi tre piedi sopra, si lascino altri rami, atten-
 dendo che non siano al dritto de gli altri, e cosi fino à
 la cima si faccia, auertendo nel sfrondare, che non si
 facciano troppo lunghi i pollici che si lasciano, ouero
 da nuouo si lieuino uia in modo, che se ne offenda, ne si
 scorzi il troncone, perche l'olmo scoperto ne patisce, e
 debbesi schiuare che non si tagli due fiate, oue basta
 una, perche la scorza malageuolmente rinchiude tale
 apertura. Attendasi poi di continuo non solamente
 prima à ordinar l'albero, ma à zapparui d'attorno, et
 ò tagliare, ò restringere le frondi che uì nasceranno
 ogn'altro anno, accioche la nimica ombra non offenda
 la uite. Quãdo l'albero è inuecciato, cauasi uicino al
 ramo sino alla medolla, accioche scolli l'humore, che
 harra compreso da la parte di sopra, e poi piantare
 la uite prima, che l'albero si fortifichi. Se mariterai
 l'olmo giouene soportera la uite nuoua, ma la uecchia
 l'uccidera, la onde conuiensi accompagnare gli albe-
 ri d'uguale eta e forze. Ma facciasì à la uite barbata
 per maritare l'albero una fossa larga due piedi, alta
 in terra liggiera altre tanto, in griene due piedi e tre
 quarte, piu longa di sei piedi ò non meno di cinque,
 e sia lontana da l'albero non meno d'un piede, e mez-

zo, perche la uite alle radici de l'olmo auicinata con difficulta si rappiglia, e poi che è rappigliata, sarà da l'aumentare de l'albero oppressa. Farai questa fossa se gli è possibile ne l'autunno, accioche con piogge, e gelosia macerata. Di poi cerca l'equinottio di primavera porrai ne le fosse due uiti un piede tra se scostata, accio piu tosto uestano l'albero, e debbesi auertire che non si piantino quando suenta da settentrione, ò sono rugiadosa. Et questo commando che si faccia non pure nel piantare le uiti, ma etiandio de gli olmi, e de gli altri alberi, & quando si cauino del seminario, notisi una parte rossa, laquale ci auisi che mettiamo gli alberi con quel sito, che erano nel seminario, quando che importa assai, che guardino uerso la medesima parte, alliquale da teneri sono auerziti, si piantano tuttauia meglio l'autunno doppo lo equinotio gli alberi, e le uiti in luogo esposto al sole, oue non sia l'aria gelato, ne di piogge abbondante. Ma quelli si debbono piantare in tal modo, che ui leuiamo alto un mezzo piede il terreno, slargando tutte le radici, e dandoli il sterco, ò almeno con terra minuta si stringa datorno la scorza, le uiti si pongano ne l'ultima parte de la fossa stendendo i rami per quella, dipoi siano rizzata defendendole con uimine da gli animali. Ne i luoghi caldi si pongano le piante alla parte settentrionale de l'albero, ma ne i freddi à mezzo di, in luogo temperato, ò da oriente, ò da occidente, accio non patiscano tutto il di Sole, ouer l'ombra. Giudica Celso, che non si puotino la prima fiata con ferro, ma che si torcano le rame à

modo di corona, e si auuolgano à l'albero, accioche la piegatura mandi fuori robusti rami, e facciasì l'anno uegnente del piu sodo il capo de la uite. Ma io per lungo uso ho imparato esser piu utile assai usare da principio il coltello, non lasciando che si carichi de sarmen ti souerchi, & giudico che'l ramo, il quale si lascia, debbesi tagliare fin'à la terza gemma, accioche man di fuori piu robuste rame, il quale arriuato al tauola io di sopra ne la seguente potatione si ordini ogni anno leuandolo al tauolato di sopra, e lasciandoui un ramo, il quale auicinato al troncone guardi uer la cima de l'albero. V sano gli agricoltori una certa legge sopra la uite gia disposta, alcuni moltiplicano i capi sopra'l primo tauolato, seguendo il piu copioso frutto e coltura piu facile. Ma chi studiano à fare il uino buono, fanno ascendere le uiti à la cima de gli alberi cō i capi, cioè che i due ultimi capi si accostino al troncone, e guardino uer la cima, e sopra pongasi la uite à à i rami, si come douẽtano robusti. A piu soldi rami si diano piu capi di uite, ma diuisamente posti, à piu de boli meno, la uite nouella in tre luoghi piu robusti si legghi à l'albero, uno ne la gamba de l'albero alto da terra 4. piedi, l'altro di sopra nel fine de la uite, il terzo nel mezzo. Allhora debbesi legar la uite di sotto quando da forza à la uite, perche tal fiata è necessario far questo, quãdo hai tagliato i rami à la uite, ouero che troppo abbonda de rami. Et potansi in tal guisa, che si tagliano i uecchi capi, che l'anno passato hãno fruttificato, lasciando in luogo di quelli i nuoui rimondati da uitici, e da pampini, che ui sono nasciuti, e

se la uite è robusta, si lascino piu tosto i capi, che sono
 ne le cime de i rami, se è debole, quei che sono al tron-
 co uicini, se è mediocre, quei di mezzo, perche l'ultimo
 capo genera piu frutto, ma il prossimo ne fa troppo,
 la onde indebolisce la uite. Giona sommamente à le ui-
 ti slegarle ogn'anno, perche meglio si annodano, e si
 recreano legandole in altro luogo, e meno sono offese,
 e meglio crescano. Ponganosi i capi ne i tauolati in
 guisa, che pendano legati à la terza ò quarta gemma,
 ma non siano stretti, accioche'l sarmento da la uimi-
 na non sia tagliato. Ma se'l tauolato è tanto lontano,
 che non ui possa acconciamente arriuare il capo, lighe-
 remo il sarmento à la uite sopra la terza gemma, &
 questo commandiamo, perche la parte che pende del
 sarmento, si ueste de frutti, & quella che è legata &
 ascende, produce per l'anno seguente i capi, Sono però
 due generationi de capi, uno che esce del duro, il quale
 perche l'anno primo per lo piu non frutta, chiamasi
 pampinario, l'altro che nasce del ranmo d'un'anno, il
 quale, perche fruttifica incontanente, chiamasi frut-
 tuario, del quale uolendo hauer sempre copia, leghia-
 mo il sarmento sopra tre gemme, à finche cioche è di
 sotto dal nodo generi sarmenti. Ma poi che la uite per
 anni e forse è diuenuta robusta, trapportinsi da i ca-
 pi i tradotti e si taglino dopo due anni, & parimente
 si traducano de piu teneri, perche inuecchiando affa-
 ticano la uite. A le fiare quando la uite non occupa
 tutto l'albero è stato utile, piegar di quella alcuna par-
 te e piantarla, facendola mettere due ò tre pampini à
 l'albero accostati, accioche piu tosto sia uestito, es-

sendo da piu uiti circondato. Non si lasci à la uite nouella il papinario, se non fusse nasciuto in luogo necessario di acconpagnarsi co'l uoto ramo. Sono utili i sarmenti papinari nasciuti ne le uecchie uiti, e si tagliano sin' al terzo occhio, perche l'anno seguente producono i capi. Ogni pampino, che pot'ado ò legando si rompe, non si debbe leuar uia, pur che habbia alcuna gemma, perche l'anno uegnente germinera piu robusto sarmento. Chiamansi capi che uengono in fretta quei, che nasciuti di uerghe d'un'anno, si legano nel duro, questi producono copioso frutto, ma nucono assai à la madre, et però non si debbe affrettare il sarmento, se nõ de gli ultimi rami, ouer se la uite supera la cima de l'albero, ma se alcuno pur uole far pendere il pampino per il frutto, lo torca, dipoi lo leghi e precipiti, perche di sotto dal luogo oue l'harrai torto, mandera fuori lieti rami, e la parte pendente ha meno uigore, come che produca piu frutti, ma non si lasci pendere piu d'un'anno. Gli è un'altra generatione di sarmento, che nasce del nuouo, & è legato al tenero, noi lo chiamiamo materia, questo produce frutto e sarmenti in copia, et quantunq; es' ano d'un capo due uerghe, chiamansi però materia amendue. Il uigore del pampinario habbiamo manifestato di sopra. Chiamasi focaneo quello, che nasce tra due braccia, come in una forca: io trouo quel pampino esser piggiore, perche non fruttifica et indebolisce le braccia, trà lequali è nasciuto, la onde si debbe leuare. Pensano alcuni, che la uite robusta e lussoriosa si faccia fertile, lasciandoni piu capi, ma pigliano errore, perche genera di piu uerghe piu

pampini et essendo carica de piu frōdi, peggio fiorisce, e ritiene piu lōgamēte le nebbie, e la rugiada, onde ne perde l'uuā. Voglio adunque che la robusta uite, si diuida in rami, spargendola con tradotti capi, & piegando in giu le altre uerghe, e se troppo germinera, si lascino le uerghe sciolte, e con tal uia fassi la uite fertile. Ma si come un'arbusto spesso si commenda, per frutto e bellezza, così, oue per uecchiaia si fa raro e inutile e brutto, ilche auertisca il padre di famiglia, che non auenga, leuando uia gli alberi, che prima inuecciano per porre in suo luogo una uite nouella, ne solamente frequentare con uite barbate, ma usare etiandio di propagare, cuoprendo, sotterra le uiti uecchie. Il modo de l'uno, e de l'altro habbiamo dimostrato. Tanto sia detto de l'arbusto Italiano.

De l'arbusto Gallico. Cap. VII.

GLiè un'altra generatione d'arbusto gallico, che chiamasi rōpotino. questo desidera l'albero basso cō poche frondi, al che par che si conuenga l'oppio. Quest'albero è al corno simile, anzi il corno, il carpeno, e l'orno et à le finte il salzo da molti quini si mette. Ma non si metta il salzo se non in luoghi acquosi, oue con gran difficulta gli altri alberi si rappigliano, perche nuoce al sapore del uino. Puosì ancho disporre in tal guisa, che se gli tagli la cima mentre che è anchor tenero, ne si lasci piu alto di 15. piedi, perche ho ueduto il rōpotino quasi ordinato in tal guisa, che di 8. piedi ne luoghi, secchi e pendēti, e di 12. ne i piani, e humidi siano alti i tauolati. Diuidesi le piu fiate quel'albero in tre rami da iquali si fanno pēdere piu braccia, e radōsi uia quā

DE L'AGRICOLTURA.

do si pota quasi tutte le uerghe, accio che non ombrez-
zino. si lasciano tra gli alberi rompotini non ui semi-
nando formento 20. piedi tra gli ordini d'amendue le
parti, ma seminādoui da una parte 40. da l'altra 20.
ui si lasciano. Il rimanente fassì come ne l'arbusto Ita-
lico, che si planti la uite in longa fossa, e parimente si
diuida in rami, e che nuoui capi si cōgiongano d'un'al-
bera l'altro, se un capo non tocca l'altro, ligasi tra lo-
ro una uerga, Et oue saranno dal peso grauate, siano
con pontelli sostenute. Questo arbusto & ogni albero
quanto piu se gli ara e zappa d'attorno, tanto piu fru-
tifica, il che se gioua al padre di famiglia, la coltura
lo manifesta.

Generationi d'uliu. Cap. VIII.

DEsidera ogni albero piu semplice coltura, che la ui-
te, ma assai minor spesa richiede l'uliuo, che di tut-
ti gli alberi è il principale, perche quantunq; nō frut-
ta ogn'anno, ma quasi ogn'altro anno, tuttauia in que-
sto è mirabile, che quando non frutta, si coltiua con po-
ca spesa, & moltiplica poi il frutto, se alquanto si la-
uora, non lauorato p piu anni, non uien meno come la
uite, e rende à quel tempo alcuna cosa al padre di fa-
miglia, et essēdo coltiuato, in un'anno si restaura. E pe-
rò habbiamo giudicato espediente dar di quest' albero
diligenti precetti. Io giudico che siano piu generationi
d'uliu, come sono de uiti, ma iō nē ho conosciute se non
10. p. ausio, algiano, liciniano, sergio, neuio, col minio,
orchio regio, circite, e murteo, de lequali il frutto del
pauisio è giucondissimo, quelle del regale è bellissimo,
et idoneo piu tosto da mangiare, che da farne oglio. Lo

oglio de la pausia è di grato sapore mentre che è uerde, ma si corrompe per uecchiaia. L'orchia et il radia è migliore da mangiare che da oglio. Rendo ottimo oglio la licinia oliua, e la sergia gran copia, & ogni oliua maggiore è piu idonea da mangiare, e lan miore da oglio piu uale. Niuna di queste generationi patisce aria stremamente freddo ò caldo. Adunque ne i caldi luoghi, di colle uer settentrione, e ne i freddi uer mezzo di si gode. Non ama luoghi basfi ne molto alti, ma di luoghi pendenti si diletta, quali sono in italia i Sabini, e tutta la Bethica prouincia. Pensano alcuni quest' albero per 60. miglia dal mare scostato non uiuere, ò esser men fertile, ma in alcuni luoghi uiene ottimamente. La pianta pausia sostiene gagliardamente i uapori e la sergia il freddo. La terra che ha sotto la giaia è à gli uliui cōmoda, se ponendoui sopra creta ui mescolai sabbia. Non è piggior il terreno oue è grasso sabione. Ma etiãdio la spessa terra, se è humida e fertile, commodamente accetta quest' albero, la creta al tutto si rifiuta, & piu la terra che ha sortine d'acqua, e che sempre è humida, gli è contrario etiandio il magro sabione, e la nuda giaia. Perche quātunque non muoia nel predetto terreno, tuttauia non mai piglia uigore, puosi piantare in terreno da formento, & oue è stato l'arbutto ò lailice. Ma la quercia tagliata lascia le radici à l'uliuetto noiose, il cui ueneno uccide l'uliuo. Questo ho uoluto dire generalmente di tutto l'albero, hora particolarmente parlerò da la sua coltura.

Seminarij de gli uliui. Cap. IX.

Apprestisi il seminario à l'oliuetto essendo l'aria pur

gato in terrieno mediocre, pieno di sugo, non spesso ne sciolto, questa generatione, di terra quasi tutta è nera, laquale poi che harrai lauorata tre piedi in giu, e ricordata con fossa profonda, accio non u'entrino gli animali, lascerai, che fermenti, cio è si componga, e condisca. Allhora piglierai da gli alberi rami nouelli longhi, netti e fertilissimi, ma grossi quanto poi cingere con mano, e taglierai questi tronchi, quanto piu si può intie i di maniera, che non si offenda pure la scorza ò altra parte, eccetto oue ha tagliato la sega, e questo riesçe ageuolmente, se prima che facci la uara, che è strumento risticano, cuoprirai quella parte, sopra laquale del segare il ramo, con fieno ò stramenti, accioche senza offesa si seghino i tronchi longhi un piede e mezzo, et amendue i tagli si liscino col coltello, signandoui di terra rossa, à fin che si pongano in terra, con la punta in su, come stauano ne l'albero, perche mettendoli riuersci, con difficulta attaccano, et oue harranno pigliato uigore, sempre saranno sterili. Ma bisognerà ugnere i capi de i tronchi, e le parti basse con cenere mescolatoui sterco, & profundarle in guisa, che la putrida terra sopra stia 4. dita, ma si piantano con due segni da cadauna parte, i quali s'anno di qualunque albero uicino, e legati disopra insieme, che non facilmente si gittino à terra. Et gioua questo per l'ignoranza de lauoratori, accioche uolendo con la zappa ò con l'herpica coltiuare il seminario, i tronchi non siano offesi. Alcuni giudicano esser meglio coltiuare con horti, ordinandoli al dritto, ma debbesi l'uno e l'altro piantare passato l'equinottio di primaue

ra, e sarchiare souente il primo anno, il seguente e gli
 altri poi che sono fortificati, coltiuare con rastello, ma
 per due anni non potare; il 3. anno si lascino ad ogni
 pianta due ramelle, sarchi si spesso il seminario. L'anno
 4. dei tagliare la ramella piu debole, & cosi l'anno 5.
 poi trasporre le piante cosi coltiuate. Si piantino ne l'o-
 liuetto le piante ne l'autunno i luoghi secchi, e senza
 humidita, e da primauera, prima che germinino, in
 fertili & humidi. Apprestansi per questi le fosse di 4.
 piedi l'anno innanti, e se'l tempo non lo concede, si ar-
 dano ne le fosse stramenti, accioche faccia il fuoco
 quello che douea fare il sole e la brina, sia tra gli ordi-
 ni piccol spaccio, in terreno grasso e da formento piedi
 60. da una parte da l'altra 40. in magro, & a biade
 inetto 25. piedi. Gli ordini si drizino uer fauonio, accio
 che da i uenti de la state siano raffreddati. Poi traspor-
 re gli arbuscelli a questa guisa, prima che planti l'ar-
 buscello, segnerai di rosso la parte uer mezzo di, accio
 che lo planti come staua nel seminario, lasciando a ca-
 dauno l'attorno, il spacio d'un piede, & cosi cauisi la
 pianta col suo cesspuglio, il quale conseruerai che non
 si rompa, legando insieme piu uerghe, & con quelle
 strignendo la terra liggiermente si rinchiuda, accio
 possi trapportare la pianta. Et prima che la planti,
 zapperai nel fondo de la fossa, dipoi ui porrai terra
 con l'aratro mossa se però è migliore quella di sopra, e
 seminarai orzo, se gliè ne le fosse acqua, la dei cauare,
 prima che metti giu le piante, uisi pongano poi minu-
 te pietre, ouer giaia con grasso terreno mescolata, e
 poste giu le piante, si tagli da torno a i lati de la fossa

mettendoui sterco. Se'l terreno à la pianta non si confa, giouera lenare le frondi dal tronco, & ugnendo le piaghe con sterco e cenere, porle ne la fossa ò nel solco. Il tronco grosso come il braccio è migliore da trasportare, e potrasì trasportare albero assai maggiore e robusto, il qual pongasi in tal maniera, se è da gli animali sicuro, pongasi che poco sopra stia da la fossa, perche germina meglio, ma non si potendo da gli animali assicurare, si lasciera il tronco piu alto, accio nō sia guasto da quelli, debbonsi ancho adacquare le piante quando è secco, ne toccarle con ferro per due anni, & prima se gli ponga un piccol palo, che auanzi di sopra à la fossa, auertendo che'l bue arando non sia offeso ne la coscia ò in altra parte del corpo. Gioua etiandio armare con uerghe le piante, dipoi fatto l'olinetto, diuiderlo in due parti, lequai ogn'altro anno fruttino, perche non fruttifica ogni anno l'uliuo. Quando non si colua il terreno, l'albero produce ramelle, ma quando si semina fruttifica, & così l'olinetto diuiso rende ogni anno ugual frutto. Ma non si debbe arare due fiate à l'anno, ne zappare profondamente, perche quando se apre la terra dopo'l soltitio, debbesi attendere che non penetri il sole à le radici per le fissure. Passato lo equinoctio de autunno si scalzino di maniera, che se l'uliuo è in luogo inchinato, si facciano di sopra canaletti, che conducāno l'acqua fangosa à la scorza. Tutte le piante nasciute del medesimo sterpo ogni anno si estirpino, & ogni terzo anno si letamino gli uliui col modo stesso, che dicemmo nel secondo libro, hauendo però riguardo à le biade. Ma se à gli alberi. solamente
seruirai,

seruirai, dianosi à cadauno libre sei di sterco caprino, & un mozzo di secco sterco, ouero un congio di morchia per cadauno, il sterco si gitta l'autunno, à fine che scaldi le radici nel uerno, la morchia dasi à gli alberi robusti perche i uermi & altri animali, che ui sono, con tal medicina sono uccisi, gli alberi ne i freddi luoghi & humidi, uengonono spesso molestati dal musco, il quale se non leuerai uia non ferro, lo uliuo non rendera frutto ne lieta fronde. Anzi passati molti anni debbesi potare l'uliuetto, arriccordandosi de l'antico prouerbio, chi ara l'uliuetto, gli dimanda il frutto, chi letama l'ottiene, chi pota lo costringe à fruttar. Bastera tuttauia podarlo ogni 8. anni, per non tagliare spesso i rami che fruttano, sogliono gli alberi quantunque ben fronzuti non generar frutto, questi si pertusano con triuella gallica, mettèdo nel pertuso una uerga d'uliuo saluatico, & cosi la pianta, quasi unita col maschio douenta fertile. Debbesi senza che si scalzi, aiutare con morchia & urina di porco, ò humana che sia uecchia, ma temperatamente. Perche bastera à grandissimo albero un'orna non ui mescolando altrettanta acqua, gli uliui sogliono uccidere il frutto per difetto del terreno, al che prouederemo cosi, scalzere mo l'albero d'attorno profondamente, circondandolo di calze piu ò meno secondo la grandezza de l'albero, oue non giouera un tal rimedio, uègasi à l'inestare, il che come si faccia ne l'uliuo, diremo di sotto. Ale fiate un ramo ne l'uliuo è piu lieto, il quale se non taglierai tutto l'albero se ne affliggera. Tanto sia detto de gli uliuetti. Resta che si dica de gli alberi che pro-

ducono pomi.

- Degli alberi, che generano pomi. Cap. X.

Il luogo oue dei piantare i pomi si circondi con maceria ò siepe, ò alta fossa, che non ui possano passare ne animali ne huomini, perche se harra toccato spesso l'huomo le cime de la pianta, ò sarranno de gli animali rodute, non possono piu crescere. Gliè utile disporre gli alberi secondo le sue generationi, e specialmente auertendo che'l debole non sia dal robusto oppresso, perche cõ forze e grandezza non è a quello uguale, e non cresce in ugal tempo. La terra, che è utile à le uiti, gioua ancho à gli alberi. L'anno inanti che uoi piantare farai la fossa, perche dal sole e da le pioggie si maceri, e quello che ui porrai, tosto si rappiglierà. Ma se uorai nel medesimo anno farè la fossa, e piantare l'albero, farai la fossa due mesi prima, & ardendoui sarmenti la scalderei, e se le farai larghi e capaci, piu bei frutti & in maggior copia ne piglierai. Ma faccia si la fossa simile a d'un forno, la cui piu bassa parte è piu larga che di sopra, accio meglio si spargano le radici, & entri nel uerno meno freddo, e la state men caldo per la stretta boca, & anchora perche la terra à la pianta raccolta non sia condotta guida le pioggie ne i luoghi inchinati. Pianterai gli alberi con larghi spacy, à fine che crescendo, possino stendere i rami, perche piantati spessi, non potrai seminare tra quelli alcuna cosa, ne saranno fruttiferi, non cauandone alcuno, si lascino adunque tra gli ordini 40. piedi, ò almeno 30. Sciegli le piante grosse non meno che'l manico de la zappa, ritte, nette et alte senza tagli, con la scor

za intiera, queste bene e per tempo si rappiglierāno. Volendo tore de i uecchi rami, scieglierai di quei, che ogn'anno rendono buoni frutti in gran copia, & piu tosto di quei che sono esposti al sole, che de i rami ombrosi. Ma prima che trasporti l'albero, noterai sotto quai uenti sia posto, accioche di secco & inchinato luogo in humido lo trapporti. Porraui il legno con tre forcelle almeno di tre piedi longo, se uorrai piantare ne la medesima fossa piu arbuscelli, attendi che non si tocchino, perche toccandosi, ò marciranno ò saranno da uermi uccisi. Quando planterai, metti nel fondo de la fossa fascetti de sarmēti larghi un braccio, e che stiano alquanto leuati da terra, per i quai si possa ageuolmente ne la estate adacquare le radici. Planterai gli alberi e le piāte con le radici ne l'autunno, cioè dal primo sin' à 15. d'Ottobrio. Piāterai gli alberi da prima uera prima che germinino, & accioche le tignole non danneggino le piante de i fichi, metterai nel fondo de la fossa un tronco di lentisco riuerscio. Non piantare il fico nel freddo, il quale ama luoghi esposti al sole, sassosi e giarosi. Cotal albero tosto cresce facendo le fosse ampie e capaci, le generationi de fichi, cōe che siano di sapore e forma dissimili, piantanosi ad modo secondo la differenza de i luoghi. Ne i freddi luoghi à tempi de l'autunno & acquosi planterai i primatici, accio ne pigli il frutto innanti le piogge. Ne i caldi luoghi planterai i tardiui, se uorai fare il fico tardiuo contro sua natura, gitterai à terra i primi frutti, & produca gli altri, che matureranno nel uerno, gioua etiandio tagliare le cime del fico, quando comincia

DE L'AGRICOLTURA.

à germinare , perche uengono in tal uia gli alberi piu robusti , e fertili , e sara mestiero , poi che'l fico haue-
 ra cominciato à metter le foglie , stemprare rossa morchia, e con sterco humano infonderne alla radice, questo fa piu copioso frutto, e piu pieno, e migliore. Si
 debbe piantare principalmente il fico liuiano, calcidico, sulco, lidio, calistrutio, topio, rodio, lilico, ziberno, e tutte quei, che due, ò tre fiate germinano . Planterai
 la noce greca cerca il primo di Febraro, quella che prima fa la gemma, desidera terreno duro, caldo, e secco, perche se porrai la noce in luoghi uarij , le piu fiate
 marcisce. Prima che planti la noce , in acqua melata non molto dolce la macererai, & cosi rendera il frutto piu giocondo, & tra tanto germina meglio, e piu to-
 sto la radice, poi che è peruenuta al fondo de la fossa, si piega, e da la sommita di due rami, manda fuori due radici. Potrai à questo modo fare la noce greca , e la
 nocciola tarentina. Ne la fossa oue hai destinato porre la noce, metterai terra minuta per un mezzo piede, et
 iui planterai il seme de la ferula, & oue sara nasciuta sfenderai la uerga, mettendo ne la sua midolla la noce
 greca senza guscia, ò la nocciola, e cosi la coprira con la terra . Farai questo innanzi al primo di Martio , ò
 tra i sette, & i quindici di Martio . Piantisi al medesimo tempo la noce communa , e quella del pino , e la
 castagna. Il pomo granato da quel tempo sino à calende d'Aprile si pianta . Et se fara il frutto troppo acerbo, ò men dolce lo medicherai, bagnando le radici con
 sterco di porco, e d'huomo stemprato con uecchia orina , questo fara l'albero fertile , & ne primi anni il

frutto di uinoso sapore, & indi à cinque anni dolce, e grani senza legno, ò durezza. Noi stempiamo alquanto di lasere con uino, e così bagniamo le cime de gli alberi, laqual cosa ammenda l'acerbita de pomi. Se piātando il pomo granato, metterai à le radici tre pietre non si romperanno i frutti, ma essendo già piantato l'albero, planterai uicino à questo la scilla. Et anchora prima che maturino i pomi, torcerai i rami, onde pendono, & così li conseruerai incorrotti tutto l'anno. Planterai il pero l'autunno innanti la bruma almeno 25 di, & accioche sia fertile poi che sarà cresciuto, lo scalzerai profondamēte, e fendendo il troncone uicino alla radice, ui metterai una uerga di pino, & cō piuto di scalzare, getterai cenere sopra la terra. Gli è d'auertir, che si pōgano nel seminario generosissimiperi, come sono crustumini, regij, signini, tarentini, chiamati siri, purpurei, supbi, ordeacij, aniciani, nouiaani, fauoniani, laterrini, dolabelliani, turrani, uolemi, mulsi, primatici, uenerei, & altri molti, che longo sarebbe à narrare. Si debbono ancho cercare le generationi de pomi, & specialmente scandiani, matiani, rotondi, sestiani, pelusiani, amerini, sirici, melimeli, cotogni, che sono di tre generationi, struthij, chrisomeli, e mustei. Questi tutti non solamente sono da uedere giocondi, ma etiandio sani. I sorbi, gli armelini detti primatici, & i persichi sono gratisimi. Planterai il sorbo, & il pruno, ò sosino dopo che harrai meglio mieduto sino à tredici di Febraro, i mori da 13 di Febraro sino à l'equinottio di primauera si piantano, la Caruba chiamata da alcuni cherapon, & il persi-

col'autunno innanti la bruma. Sel mandolo è mal fertile, pertusato lo albero ui porrai una pietra lasciando poi crescere la scorza. E conueniente disporre i rami di ogni generatione ne gli horti in terra ben lauorata, & ingrassata, & attendere che quasi si spampino, mentre che hanno le ramelle tenere, & si riducano ad una uerga, & uenuto l'autunno, prima che il freddo abbrusci le cime, gioua leuar uia le foglie, & uestirle con grosse canne, che habbiano da una parte nodi intieri, defendendo in tal guisa le tenere uerghe dal freddo, e dal gielo. Passati 24 mesi potrai sicuramente, o trasporle, o inestarle.

Di incalmare gli alberi. Cap. II.

Puosì inestare ogni sarmento in qualunque albero, pur che non siano tra se di scorza dissimili. Ma se genera frutto simile, & à medesimo tempo senza sospetto puosì incalmare. Mostarono gli antichi tre maniere d'inestare, una quando segato, e fesso lo albero ui si pongono le tagliate ramelle, l'altra quãdo tra la scorza, & il legno si pone il sarmento, queste due maniere fannosi, da primauera, la terza riceue le gemme con alquanta scorza in parte de l'albero scorzata, e pertusata, laqual chiamano contadini empiastra re; e secondo alcuni inoculare, usasi cotal maniera de inestare acconciamente la state, de i quali modi de inestare poi che harremo manifestata la uia, faremo manifestò noi hauer ritrouato questa. Inesterai tuttigli alberi, poi che harranuo cominciato à gonfiare le gemme nel crescere la luna, e lo uliuo dallo equinottio di primauera sino à 13 di Aprile. Attendi che sia tene

ro, fertile, e di spessi nodi l'albero, delqual uoi pigliare le ramelle da inestare, & come prima si gonfieranno le gemme, le piglierai da rami d'un anno, che siano uolti al sole, & intieri, grossi un deto piccolo, & habbiano due, ò tre cime. Segarai con diligenza l'albero, che uoi inestare in parte netta, e senza taglio, ò ripigliatura alcuna guardandoti di offendere la scorza, segato il troncone, lo aprirai con acuto coltello, mettendo un sottil conio di ferro, ò di osso tra la scorza, et il legno non meno di tre deti in giu, ma lentamente, che non rompi la scorza. Raderai di poi cō acuto coltello da una parte le ramelle, che uorrai inestare, quāto harra la longhezza del conio nel taglio, ma in guisa che non offendi da l'altra parte la scorza. Apprestate le ramelle, cauerai il conio, mettendole incontanente nella apertura, che tra la scorza, & il legno harrai fatto. Inesterai le ramelle sino doue harrai raduto, e che nō appaiano sopra l'albero piu di un mezo piede, sopra porrai poi musco legandolo che la pioggia non le getti à terra. Piace tuttauia ad alcuno far con la sega luogo alla ramella, e con sottile scalpello slargare tagliando d'amendue le parti, et così acconciarui le calme, se uoi inestare in piccolo albero taglialo un piede, e mezzo alto da terra, e poi che con diligenza l'harai tagliato à trauerso lo fenderai tre deti con il scalpello, slargando la fissura con un conio, e metterai dentro le ramelle, d'amendue le parti radute, facendo uguale la scorza de la rama alla scorza dello albero. Poi che le hauerai disposte bene, cauerai il conio, e legherai, come dicemmo cuoprendo di terra il tron-

come sin' à l'ineſto, la qual coſa da caldo e da uento lo
 difendera. Queſta terza maniera d'ineſtare per che è
 ſottiliſſima, non ſi conuiene ad ogni albero, ma la rice
 uono quei che hanno la ſcorza humida, piena di ſugo
 e robuſta, come il fico, che manda fuori aſſai latte, &
 ha la ſcorza robuſta, ineſtaſi acconciamente il ramo
 de capriſico cioè fico ſaluatico, il cui frutto non matu
 ra. Eleggerai de l'albero del quale uorai ineſtare, no
 uelli rami, offeruando quella gemma, che ha piu uiſta
 di germinare, & ſegnerai quella due detta per qua
 dro in guiſa, che la gemma reſti nel mezzo et coſi con
 acuto ſcalpello leuerai la ſcorza ſenza offendere la
 gemma, elegerai poi de l'albero che uoi inoculare, un
 polito ramo, e tagliando d'attorno altrettanto ſpatio, le
 uerai la ſcorza, di poi in quella parte, che harrai ſcor
 zata acconcierai lo empiaſtro, che ſi conuenga con la
 ſcorza à l'altra parte, ſcorzata, fatto queſto leghe
 rai bene attorno la gemma, auertendo, che non offen
 di la calma, di poi uugnerai le comiſſure, & i legami,
 che ſi laſcino larghi, accio non ſia la gemma dal lega
 me aſtretta, taglierai i rami di ſopra e germi de l'al
 bero ineſtato, accio non aſcenda il ſugo, ne ſerua ad al
 tra coſa piu che à lo ineſto. Paſſati 21. di, ſciogliaſi lo
 empiaſtro, & à queſta guiſa ineſtaſi acconciamente
 lo uliuo. La quarta maniera d'incalmare habbiamo
 dimoſtro quando trattamo de le uiti, & però è ſouer
 chio replicare la uia di pertuſare. Ma hauendo nega
 to gli antichi, che ogni generationi di calme ſi ineſti in
 ogni albero, & hanno fatto come una legge di quello
 che poco di ſopra dicemmo, quelle ramelle attaccarſi,

che sono per scorza e frutto simili à l'albero, nel quale si inestano, ecci paruto ribattere quest'errore, e mostrare à descendentì la uia, con la quale ogni ramella con cadaun'albero si inesti, e per dire in breuita daremo un'esempio, che fara manifesto ogni ramella, con qualuaque generatione d'alberi inestarsi. Caueraì d'attorno l'uliuo, una fossa di 4. piedi tanto da l'albero scostata, che gli estremi rami de l'uliuo la possino toccare, pianterai ne la fossa, una rama di fico, studiando che diuenga robusta e lieta. Passato il terzo anno, che sia cresciuto bene, piega un polito ramo de l'uliuo, e legalo à la gamba del fico, & cosi tagliate le altre ramelle, lasciaui quelle che uoi inestare, à l'hora taglia i tronconi del fico, e fendendoli, slarga la piaga con un conio, dipoi radendo de amendue le parti le cime de l'uliuo, si come sono attaccate à la madre, & inestate ne la fissura, caua uia il conio, legando con diligenza le ramelle, che non siano d'alcuna uiolenza cauate, cosi per tre anni crescerà l'uliuo, col fico, & l'anno quarto essendo bene ueniti, taglierai le ramelle da l'uliuo, & à tal guisa inesterai ogni generatione di calme, in qualunque albero. Ma prima, che uenga à la fine del libro, hauendo d'ogni generatione di ramelle parlato ne i libri di sopra, hora è tempo che si parli del Cithiso.

Del Cithiso.

Cap. XII.

IL Cithiso molto gioua al terreno, perche è à galline, à le api, à capre, & à buoi utilissimo, perche tosto s'ingrassano per quello, e ministra à le pecore copioso latte, & perche tra otto mesi lo puoi pascolar in her

ba, & parimente, poi che è secco, senza che in qualunque terreno, benché magrissimo tosto si rappiglia. Sostiene ogni ingiuria senza dano. Se le Donue fanno poca latte, famestiero macerare il Cithiso secco ne l'acqua, & essendoui stato tutta una notte, il di uegnente piglisi del sugo spremuto la misura di tre hemine mescolato con poco uino, e si gli dia bere, perche così elle si rasanerano, & i fanciulli, per il copioso latte piglieranno uigore. Semina si il Cithiso, ouero ne l'autunno cerca i quindici d'ottobrio, ò da primavera. Quando harai bē lauorato il terreno, farai picciole are, e iui seminarai il Cithiso, l'autunno come il seme de l'ozimo. Ordinerai la prima uera le piante, che siano tra se scostate 4. piedi per ogni uerso. Se non harrai seme, planterai da primavera le cime de i Cithisi, facendo con letame argini à la terra. Se non pioviera, adacquerai i prossimi 15. giorni, & poi che germinera sarchierai, e passato il terzo anno, taglialo e dallo à gli animali. Basta di uerde al caualllo 15. libre, à buoi 20. & à gli altri animali, secondo le forze loro. Puossi piantare acconciamente il ramo del Cithiso innanti al Setembrio, perche ageuolmente rappiglia & resiste à le ingiurie de tempi. Ne darai meno di secco, perche ha piu uigor, et prima cō acqua lo mollificarai, e cauato lo di quella con paglia lo mescolerai. Volēdo fare il Cithiso secco, taglierallo cerca'l mese di Settēbrio, quando fassi grade il seme, tenēdolo alquāto nel sole finche si fiappi, dipoi lo seccherai ne l'obra, e così lo riporrà. Basta sin'adhora hauer detto de gli alberi. Parliamo de la cura de gli animali e rimedi à l'infermita loro.

110

IL SESTO LIBRO DI LVTIO
GIVNIO MODERATO COLV-
MELLA DE L'AGRICOLTURA.



O so Publio Siluino, molti prudenti agricoltori, hauer rifiutato la cura de armenti e de gregi, e come arte à la loro professione contraria, hauerla ripudiata costantemente. Non niego parimente, che non fossero mossi d'alcuna ragione, parendo la intentione del pastore al studio de l'agricoltore contraria, quandoche gode si il la-
uoratore di suolo ben coltiuato e puro, il pastore di nouale, e di gramigna pieno, quello aspetta da la terra il frutto, questo da gli animali. Et così auiene, che desia il pastore copiose herbe, il che spiace à lo aratore. Ma in questi contrarij desij, è pure una certa compagnia e congotione, perche gioua pascere del fieno del terreno le propie pecore, meglio che le altrui, e dal copioso letame, che fanno i gregi auiene che abbondino i frutti de la terra. Ne si troua alcuna regione, oue nasca formento, laquale non sia da gli animali, come da gli huomini aiutata. & però chiamasi da lo effetto giumenti, cio è aiuti, perche solleuano la nostra fatica ò portando i pesi ò arando. Là onde io commando, come fecero gli antichi Romani, che s'impari la cura così de gli animali, come di campi. Perche ne l'agricoltura è la ragione del pascolare antichissima, e di gran guadagno, & però pecunia e peculio, cio è possessione par che da questo nome pecora deriuui, perche posse-

deano gli antichi solamēte animali, e fin' ad hora alcuni popoli hanno ne gli animali ogni loro hauere, ne altra cosa à nostra eta è piu utile à i nostri contadini, & questo fu creduto da Mar. Catone, il quale essendo ricercato qual parte de l'agricoltura essercitando si potesse alcuno tosto arricchire, rispose, pascolando bene, et interrogato da nuouo, che cosa dipoi era da fare, che ne pigliasse assai copiosi frutti, affermò pascendo mediocrementē, ma duolmi dire di tal sauiuo huomo, quello che narrano di lui alcuni autori, che interrogato, che cosa fosse nel terzo luogo di guadagno ne l'agricoltura, rispose pascere malamente, quādoche segue maggior danno ad un da poco, et ignorante pastore, che ad una prudente e diligente breuita di pascolare. De la seconda risposta, non è dubio, che non uinca il frutto la mediocre negligenza del pastore. Per ilche noi ò Siluino, habbiamo dato à descendentī, ancho questa parte de l'agricoltura, seguendo de gli antichi i precetti. Essendo adunque due generationi de animali di quattro piedi una che pigliamo in compagnia à le fatiche, come bue, mula, caualo, & asino, l'altra per diletto, e frutto e per guardia, come pecora, capra, porco, e cane, parleremo prima di quella generatione, che parte cipa ne le fatiche con noi, non è dubbio (come ha Varro) che i bue sia de gli altri il piu degno, specialmente in Italia, laqual dicesi che da lui ha pigliato il nome, perche i Greci chiamauano per adietro i tori *Italus*, et in quella citta, le cui mura con bue e uacca signarono con l'aratro, & che questo animale in *Athene* è ministro di *Crete*, e di *Trittolemo*, perche tra le lampeg-

gianti stelle, risplende nel cielo, e finalmente, che è à lo huomo un faticoso compagno ne l'agricoltura, e fu da gli antichi honorato in guisa, che era così pena la testa uccidere il bue, come l'huomo. Cominciaremo adunque da questo la promessa opera.

Di apprestare i buoi, e de comprarli, e la
forma loro. Cap. I.

NOn direi facilmente le cose, che s'hanno à seguire ò schiuare nel comprare i buoi. quandoche gli animali, secondo la qualita del Cielo, e de l'aria, sono uarij di statura, d'ingegno e di pelo, altra forma hanno in Asia, altra in Gallia, altra in Albania, solamente le diuerse prouincie, ma la Italia anchora, ne sue parti è dissimile. Genera la Campania per lo piu buoi bianchi, e deboli, pur sono à coltiuare il terreno habili. Vmbria grande e bianchi, & anche rossi commendati non meno per l'ingegno, che per il corpo. La Toscana, & il latio cortima ne le fatiche robusti. Apennino durissimi, & ad ogni difficulta toleranti, ne brucij, i quali, come che siano di tante uarieta, nondimeno debbe seguire l'aratore nel comperare i manzi alcuni communi, e certi precetti, manifestati da Magone Cartaginese in tal guisa, come diremo. Piglia i giouani, quadrati, con grandi membri, alte corna negrezanti e robusti, con lieta fronte, e crespa, le orecchie pelose, gli occhi e le labra nere, le nari leuate in su, & aperte, la copa lōga, e carnosà, le giogaie del collo grandi, che quasi pendano sin'al genocchio, il petto largo, le spalle grādi, il uentre capace, e quasi ripieno,

i fianchi longhi, le reni larghe, la schena dritta è piana, ouero alquanto bassa, le groppe rottonde, le gambe sodde e ritte corte piu tosto che longhe, le ginocchia accomodate, le ugne grandi, la coda longa di peli e sette copiosa, il corpo sodo e corto, il color rosso ò fosco, et al toccar molle,

Di domare i buoi,

Cap. II.

PAlperai souente con le mani, e legherai à le mangiatore i uitelli, che habbiano tali segni, perche sia nel domarli la fatica minore, e meno pericolo, ma non si domino inanzi tre anni, ne dopo cinque, perche quell'eta è troppo tenera, questa è già indurita, & quei, che si pigliano del grege, in tal maniera se hanno à domare. Apprestisi prima una stalla capace, ne laquale il domatore possi praticare senza pericolo, & uscirne, il luogo innanti à la stalla sia un spaccioso campo ò larga uia, che conducendo fuori i manzi habbiamo la uia libera; accio non si spauentino, & urtino ne gli alberi ò altra cosa interposta, siano larghe le mangiatore ne la stalla, e figgerai per trauerso di sopra tauole à modo de gioghi alta sette piedi da terra, à lequai legherai i manzi, eleggerai poi quel di che comincierai à domarli sereno e da religione libero, & la mattina legherai loro le corna con funi di canapi, ma le cauccchie con i quali sono congionti, si auolgan con pelli lanate, accioche la tenera fronte sotto le corna nō sia offesa. Poi che harrai pigliato i manzi, li condurai fuori, & ad un tronco li legherai corti, o tanto scostati l'uno da l'altro che nel muouer si nō si offen-

dano, se sono molti feroci, lasciagli peruersare un di et una notte, e poi che haranno sfogato l'orgoglio, si conducano à mano, precedendo uno e seguendo molti che li tengano, & uno con bastone di salzo liggiermente li batta. Ma essendo piaceuoli, quel di medesimo che saranno stati legati li poi condur fuori, & insignarli à caminare per mille passi con ordine e senza paura, come li harrai condotti à casa li legherai ad un tronco stretamente in guisa, che non possino muouere il capo à l'hora ti farai innanti à i buoi, non di dietro ne da i lati, con uoce lonsinghe uole, accio se auezino guardare faccia chi se gli fa incōtro, dipoi li maniggerai le nari, perche imparino ad odorar l'huomo. Dei appresso maniggiarli le spalle, e bagnarli di uino, accio si dimestichino con l'haratore, mettigli le mani al uentre e sotto le coscie di dentro, à fine che poi non si spauentino essendo toccati in tal guisa, e si cauino i ricini uermi, che à tali parti sono molesti, stia l'aratore mentre che fa questo dal lato, accionō sia dal calzo percosso. Slargate poi le mascelle li cauerai fuori alquanto la lingua, stropicciando il palato con sale, & una libra di grasso liquido prima salato, & un sestario di uino à cadauno con un corno infonderai ne le mascelle, perche con tale lusinghe quasi in tre di, uengono mansueti, & il quarto di accettano il giogo, al quale si lega un ramo trahendolo per timone, à le fiate se ui agiugne un peso per chiarirsi come soportano la fatica, fatta quest'esperienza uota, si giongano al carro, conducendoli poco lontano con alcuni pesi. Et così domati, incontanente si ammaestrino à l'aratro, ma in terre-

no arato, accioche non si spauētino di subito per la difficoltà de l'opera, e non offendano i teneri colli à rompere la dura terra. Ma in che guisa l'aratore mostri al bue l'arare, dicemmo nel primo uolume, gli è d'auertire che'l bue mentre che si doma non percuota alcuno col corno, ò col calzo, perche non piu se gli tora simil uitio. Questo comandiamo che si faccia, non hauendo buoi auezzi, perche hauendone la uia, che noi usiamo à domare i buoi è piu ispedita, e sicura, perche uolendo usare il mazo al carro, ò à l'aratro, giugneremo con lui il piu gagliardo, e piaceuol bue domato, il quale lo ritenga che non trascorra, e se dubita lo guidi, ma se non t'in cresce fabricar un giogo capace di tre buoi, useremo questa inuentione, che i buoi quantunq; contumaci non ricuseranno le faticose opere, perche il manzo lento tra due auezzi gionto, è astretto ad arare la terra, ne puo rifiutare l'imperio, quando che se per sicrezza ua inanti, è ritenuto da due, se si ferma tratto da due, camina con loro, uolendosi gettare à terra uiene da i due piu robusti solleuato, là onde mette giu la contumacia da necessita costretto, e con poche battiture si auezza à tollerare la fatica. Sono poi alcuni buoi delicati, che sendo domati si corcano nel solco, questi con ragione si debbono castigare, & humanamente, perche chi giudica douersi correggere quel uitio col ponzetto con fuoco, ò altri tormenti, non fanno che si facciano, perche la loro ostinatione uince alle fiate chi gli uole aspramente correggere. Là onde è meglio senza offendere il corpo con fame, & sete correggere il bue, che si corica, perche piu lo

muouono i naturali desiderij che le battiture. Et però se'l bue è corcato, sia meglio legarli i piedi in guisa, che non possa stare ò caminare ò pascolare, il che facendo spinto da fame e sete lascia la dapocagine, il che di rado auiene in bue de la patria, il quale è assai migliore che'l forastieri, quandoche non patisce per mutamento d'acqua, di pascoli, ò d'aria, ne s'affligge da la qualita del paese, si come quello, che da luoghi piani e capestri in montani & aspri è condotto, ouer da monti al piano. Pur quando bisogna condurre i buoi di lontano, attendasi di pigliarli da luoghi à la tua patria simili. Attendasi di non giugnere un piccolo ò debole con un gagliardo bue, perche ne sarà afflitto il piggiore. Commendasi quest'animale ne i costumi, se è piu tosto piaceuole che aspro, ma che non sia da poco, tema le battiture, & il grido, ma de le sue forze si fi di in guisa, che non si spauenti nel uedere ò ne l'udire, entri animosamente à passar fiumi ò ponti, mangi assai, e sia nel ruminar lento, perche meglio padiscono, la onde conseruano meglio le forze del corpo quei che masticano commodamente, che in fretta. Ma pecca ugualmente il biolco che fa il bue troppo grasso ò magro, perche debbe essere il corpo del bue aratore mediocrementemente carnuto, ma de nerui e muscoli robusti, non pieni di grasso, accio dal peso proprio non siano ne la fatica aggrauati. Poi che habbiamo narrato, cioche si debbe seguire ò schiuare nel cõprare e domare i buoi, mostriamo come si gouernino.

Come si gouernano i buoi & i loro cibi. Cap. III.
I Buoi nel caldo si tengano al scoperto, nel freddo ne la

stalla, & però s'apprestino strami, sopra i quali giacciano il uerno, i quali si taglino tra giorni trenta de i luoghi mieduti e faccino in mucchi, questo gioua al campo & à gli animali, e se liberano i campi da le spine, le quai tagliate la state nel nascere di canicola, le piu fiate muoiono al tutto, & i strami à gli animali sottoposti fanno letame assai. Fatto questo, apprestere mo ogni sorte di cibo, studiando che gli animali per mancamento di cibo non smagrino. Ma non si pascono i buoi ad un solo modo, perche la fertile regione ministra uerde pascolo, nõ è dubio che quel cibo ad ogni altro si debbe preponere, il che nõ auiene se non in luoghi che si adacquano ò rugidosi, è adunque in queste il commodò grande, che basta un'opera à due gioghi, i quali nel medesimo di arano ò pascolano scambievolmente, ne i piu secchi campi si nodriscono à le mangiatore i buoi, à i quali si dāno cibi secondo la qualita del paese, & niuno dubita che non siano ottimi la ueccia legata in fasci, e la cicerchia & il fieno di prato, non bene sostentiamo gli armenti con paglie, che si trouano in ogni luogo, & in alcuno solamente altro non hanno i contadini. Commendasi tuttauia piu la paglia del miglio e d'orzo, e poi di formento, ma dāsi ol tre la paglia anche l'orzo à i buoi che lauorano, e secondo i tēpi de l'anno debbonsi dispensare i cibi. Diasi à cadauno di Gennaio quatro sestarij di franta robiglia con acqua molificata e mescolata con paglia, ò un mozzo di lupino macerato, ò un mezzo mozzo di cicerchia macerata con paglia in copia. Se ti mācono i legumi, poi mescolar con paglia le uinnaccie lauate,

e secche cauate de la lora cioè uino acquarello, & non è dubbio che gioua piu darle con le guscie primache si uotino, perche hanno uigore di cibo e di uino, e rendono il corpo de l'animali netto e carnosso, non gli dando grano, basta una corba di 20. mozza de frondi, ò trenta libre di fieno, ò non ne hauendo, un mozzo de frondi lauro ò di ilice, ma se non ne produce la regione grā copia ui s'aggiugne la gianda, la qual genera scabia e rogna, non ne dando quanto basta à satiarli, Se ne riesce profitto se gli puo dare mezzo mozzo di faua. Nel mese di Febraro bastano quasi i medesimi cibi, di Martio e d'Aprile accrescasi il peso del fieno, perche si rompe la terra, e bastera darne à cadauno 40. libre, ma da 13. de Aprile sin'à 15. di Giugno tagliasì l'herba, & possi fare il medesimo ne le calende di Luglio ne i luoghi freddi, dal qual tempo sin'à calende di Nouembrio tutta l'esta, e poi l'autunno siano pasciuti de frondi, le quai tutauia non sono utili prima, che da pioggie, ò da continue ruggiade siano maturate. Commendasi specialmente la fronde d'olmo, di frassino. dipoi del puouolo, le ultime sono d'Illice, di querza, e di lauoro, ma necessarie dopo la state uenendo meno le altre, se gli possono dare foglie di fico, haueandone copia, ò se gioua schiarire gli alberi, è tuttauia migliore di Illice che di querza, ma di quella che non ha spine, laquale per le pötute parti è ributata da gli animali come il giuniperò. Di Nouembrio e Decembrio, perche si femina diasì à buoi quāto cibo desiano, suole tuttauia bastare à cadauno un mozzo di giāde e paglia quanto uogliono, ouer un mozzo di lupino ma

cerato, ò robiglia bagnata mescolata con paglia, ouer
 12. sestarij di cicerchia parimente spruzzata cō aqua
 e mescolata con paglia, ouer un mozzo di uinaccie ag
 giugnendoui come dicēmo paglia largamēte. Non ha
 uēdo alcuna di queste cose 40. libbre di fieno basterāno.

Infermita de buoi e loro medicine. Cap. IIII.

Non bastera satiare gli animali di cibo, non studian
 do che siano sani, e conseruino le forze, le quali
 due cose si conseruano, dandoli per tre di questa medi
 cina, che si compone ugual peso de lupini pistati, e de
 cupresso tenuto ne l'acqua una notte al scoperto, &
 facciassi questo ne gli ultimi tempi di primavera de la
 state d'autunno e del uerno, Sana si spesso il languore
 e la nausea cioè quando gli spiace il cibo, mettendoli
 ne le maschiele un' uono crudo di gallina, pistando il di
 uegnente li spiche di ulpico ò d'aglio, & infondendole
 ne le nari, ne ui sono questi soli rimedy, alcuni mesco
 lano con i strami copioso sale, altri gli hanno dato il
 marubio con oglio e uino, alcuni le foglie de porri, al
 tri grani d'incenso, altri herba sauina e ruta stempra
 ta con uino, e danno à bere queste mdicine. Molti me
 dicano i buoi con i pampini di bianca uite e guscie di
 robiglia, alcuni pistata di serpente una pelle, con ui
 no la mescolano. Gioua etiandio il pisto serpilo con
 dolce uino, e la scilla tagliata e macerata ne l'acqua,
 de le qual beuande dandone tre hemine al di per tre
 giorni, purgano il uentre, e cacciātē le in infermita,
 ristaurano le forze, ma specialmente e giudicata sana
 la morchia, mescolandoui altretanta acqua, & pri
 ma si spruzzano i strami, dipoi medica si l'acqua con

alquanto di questa, indi mescolata con ugal misura, se gli ne dia quanto uogliono.

Onde nasca à gli animali la pestilenza & i suoi rimedi. Cap. V.

DA niuno tempo e specialmente ne la state gioua far correre il bue, perche questo ò gli moue il uentre ò la febre. Attendasi parimente che non uadi à le mangiatore porco ò gallina, perche il loro sterco mescolato co'l strame, uccide i buoi, e specialmente quello de la porca inferma genera pestilenza, la quale se auiene incontanente mutisi aia, e diuidendo il grege in piu parti, uadasi à lontani paesi, separinsi i sani da gli infermi, perche non siano da contagiosi guasti. Et si conducano in luoghi, oue non pascono animali, accio non amorbino quelli anchora. Debbonsi tuttauia cacciare le infermita quantunq; pestifere con rimedij esquisiti. Mescolerai radici di panace, e di eringio co'l seme di finocchio, e co'l uino cotto e farina di macinato formento, laquale bagnerai con acqua, facendo come una saluiata à gli animali. Ma bastera dare di quella medicina sei onze per tre di ugualmente diuiso mescolandoui alquanta acqua mescolata con uino. Gioua sommamente la radice de la filigine, che nasce spesso ne i Marfi monti, & è salutifera à tutti gli animali. Cauasi con la sinistra mano prima che spunti il sole, e credesi che raccolta in tal guisa habbia piu uigore. Vvasi in tal guisa, segnasi con subbia di metalle nel piu largo de l'orecchia un cerchio di modo, che stillando il sangue, appaia la lettera. O fatto questo dentro e di fuori ne la parte di sopra de l'orecchia, pertusasi

DE L'AGRICOLTURA.

con la medesima subbia nel mezzo del cerchio, mettendo nel pertuso quella radice, la quale pigliata da la nuoua piaga non puo cadere, e trahesi à quell'orecchia tutta la infermita pestifera, sino che la parte segnata morendo cade, e cōseruasi tutto'l corpo con perdita di picciola parte. Comanda Celsò che se gli infondano ne le nari foglie di uisco pistate, e con uino mescolate, faciasi questo se tutto'l grege inferma, et quei rime di sopradetti s'usino oue alcuni animali sono infermi.

Come si sana il bue, che per non hauer padito inferma. Cap. VI.

Sono gli inditij di non padire, il ruttare souente, e strepiti del uentre hauere in fastidio il cibo, distendere i nerui, & hauere gli occhi languidi, per tali cose il bue non ruminare, ne si monda la lingua. Gioueranno due congij d'acqua calda, & trenta torfi di caoli cotti, & ne l'aceto tenuti, Ma non se gli dia per un di altro cibo. Alcuni tengono il bue rinchiuso in casa, accio non si pasca. Allhora mescolino capi di lentisco e di uliuo saluatico 4. libre & una di mele con un congio d'acqua, tenuta una notte al scoperto, e l'infondino ne le mascelle del bue. Et passata un'hora gli danno 4. libre di robiglia ammollita senza dargli altro da bere, facciasi questo per tre giorni, sino che al tutto si risani, perche non curado l'indigestione, gonfiassi il uentre, e seguono doglie ne le interiora, le quai non li lasciano mangiare, e fa che geme il bue, ne puo star fermo, spesso si colca, e mena il capo e la coda. Certissimo rimedio è legare stretto la coda presso à le groppe, e dargli un sestario di uino, con un hemina di oglio,

Et farlo caminare infretta da 2500 passi. Se non passa il dolore, gioua tagliar le ugne d'attorno, e fatta la mano unta, per la parte di dietro, cauare il sterco, e farlo da nuouo correre. Non giouando poi questo, pestanosi caprifichi secchi, e con noue oncie di acqua calda se gli danno. Quando non uale tal medicina, elegansi due libre di foglie di mirto, e quattro sestarij di acqua calda, se gli infondano con uaso di legno ne le mascielle. Canisi ancho il sangue sotto la coda, il qual poi che è uscito à bastanza, legato con papiro si stagna, e fassi correre l'animale tanto che ansa. Sonouì prima che si tragga sangue quei rimedij, mescolansi tre onze di aglio pisto in tre hemine di uino, e datagli tal beuanda, si costringe à correre, ouero si pistano due onze di sale con diece cipolle, Et mescolatoui mele cotto, se gli infondono nel uentre, facendolo poi correre.

Come si caccia il dolore del uentre, e de gli interiori degli animali. Cap. VII.

Sana il dolore del uentre, e de gli interiori, il uedere cosa, che nuoti specialmente l'anitra, laqual ueduta libera da dolore di corpo l'animale, che ne patisce. La medesima anitra, sana meglio caualli, e muli, essendo da loro ueduta. Ma alle fiata non gioua medicina alcuna. Segue il tormine, cio è dolore con tortura de le interiora, il cui inditio, e sanguinosa feccia, e di mozzì piena, giouano quindici capi di cupresso, e di galla a ltre tanti, e 15 libre di uecchissimo caso, à lequali cose pistate insieme, si mescolano quattro sestarij di uino garbo, e diasi per quattro di ugualmēte diuidēdo il tutto,

ne ui manchino le cime uerdi di lentisco, di mirto, e di oliuo saluatico. *Sel bue fa assai sterco, il corpo se ne indebolisce, e diuenta alla fatica inutile, e però non se gli dia bere per tre di, & il primo anche si astenga da cibo, dipoi se gli diano cimo di oliuo saluatico, e di cāna, e frutti di lentisco, e di mirto, e poco si lasciano bere. Alcuni gli danno una libra di ramelle di lauro, et altrettanto di abrotano macerato, cō due sestarij di calda acqua, et cosi lo infondono ne le mascielle, dandoli i sopradetti cibi. Alcuni arsicciano due libre di uinaccie, e le pistano poi, e con due sestarij di uino garbo, le danno à bere, uietandoli ogni altro humore, & parimente gli danno innanzi le cime de i medesimi alberi, & non si restrignendo il uentre, ne cessando il dolor de le interiora, e del uentre, p il che nō uoglia māgiar, e per grauezza di capo, lagrimi piu del solito, e mādi mozzati dal naso, se gli arsiccia la fronte, sino à l'osso, e tagliano le orecchie con ferro, e stropansi le ferite fatte col fuoco con urina di bue, frnche si sanano, ma i tagli col ferro meglio con pece, & oglio si curano.*

Del uitioso crescere de la lingua. Cap VIII.

HAnno ancho in fastidio il cibo, per il crescere de la lingua, che chiamano gli antichi ranei, queste si tagliano con ferro, e con sale, & aglio pistato insieme si stropiccia la ferita, sino che la flemma prouocata cade. Lauasi poi la bocca con uino, & passata un'hora, se gli danno uerdi herbe, ò frondi, sino che si rinchiudano le piaghe. Ma se non hauendo tali rane ne la lēgua, ne corso di uentre, tuttauia harra in fastidio il cibo, gionera infonderli ne le nari, aglio pesto, et oglio, ò cō

sale è cuni e la stropicciare le mascelle, ouero ugnere la medesima parte con aglio pesto, & fece di salamora. Ma queste cose solamente gli muoueno fastidio.

De buoi che hanno la febre. Cap. IX.

Non si dia mangiare al bue, che ha la febre per un di. Il seguente giorno se gli caui poco sangue sotto la coda, prima che mangi, e passata un'hora, se gli dia no tre mediocre gambe di caolo cotte, e tenute in oglio e garo, come saluiata, dandogli à digiuno per cinque giorni tal cibo, mettendoli poi innāzi capi di lentisco, ò di uliuo, ouer altra tenera fronde, ò pampini, se gli purghino le labra con la sponga, dādoli à bere tre fiate al di acqua fredda. Tengasi il bue, che si medica à questa guisa, al coperto, ne si lasci fuori, sino che non è sano. Sono i segni di febre la lagrima, il capo grauato, gli occhi ritratti, la bocca colante, un tirar di fiato longo, & quasi imperdito, & con gemito.

De la tosse del bue. Cap. X.

Acciasi la nuoua tosse, acconciamente con saluiato di farina di orzo. Giouano piu alle fiate gramine tagliate minutamente, e con faua franta mescolate. Si mescola etiandio con dui sestarij di acqua calda la lente cauata de le guscie, e bene macinata, e fattaui una beuanda, se gli infonde con un corno. Sanano la uecchia tosse, due libbre de hissopo macinato in tre sestarij di acqua, perche pestasi, e cō quattro sestarij di lente bene macinata, dasi come saluiata, e se gli infonde per un corno acqua de hissopo. Gioua ancho il sugo del porro, ouer la cima pesta con farina di orzo. Le sue ra

DE L'AGRICOLTURA.

dici ben lauate, e con farro macinate, e date à digiuno sanano la tosse uecchia. Fa medesimo effetto tanta misura di robiglia arsicciata con le guscie macinata, e con oglio infusa nelle mascelle, come saluiata.

Rimediij alla postema. Cap. XI.

MEglio è tagliare la postema, che usar medicine, & premuto il luogo oue era, lauasi con calda urina di bue, e legasi cō panno lino in pece liquida, & aglio bagnato, ouero non si potendo lauare il luogo, se gli cola con acceso ferro, seuo di capra, ò di bue. Alcuni dato il fuoco alla parte offesa, lauano con uecchia urina, & con ugual peso di pece liquida, e non cotta, e sungia uecchia, ungono il luogo.

Come si sana il bue zoppo. Cap. XII.

IL sangue, che scende ne i piedi, fa zoppo l'animale, il che se auiene, incontanente si guarda l'ugna, e comprende si il caldo al tocco, ne lascia il bue, che si preme la pte inferma. Ma sel sangue è anchor sopra le ugne ne le gambe, consumasi stropicciando souente, ma se non gioua, cauasi col salasso. Se è gia ne le ugne, apresi legghiermente tra due ugne col coltello. Dipoi si auolgono pani lini, con sale, & aceto bagnati, nestendo il piede con suola di ginestra, auertendo, che non metta ne l'acqua il piede, che non stia nella stalla humida. Questo sangue nō essendo cauato, genera marza, e se farà apostema, tardi sanerasi, et prima tagliato in cerchio, & purgato, postoui dentro panni con aceto, sale, et oglio bagnati, sanasi cō sonza uecchia, seuo di capro d'ugual

misura e cotto. Se'l sangue è ne la parte di sotto ne l'ugna, tagliafi l'orlo de l'ugna sin'al uino, & cosi insanguinando, inuogliesi il piede in pani lini, & in suola di ginestra. Non gioua diuidere l'ugna nel mezzo da la parte di sotto, non u'essendo la postema, Se gliè zoppo per dolore de nerui, stropiccierai le ginocchia, i nerui, di dietro, e le gambe con ogli e sale fin che guariscano. Se si gonfiano le ginocchia, si lauino con caldo aceto, e seme di lino ò miglio pistato, e spruzzato con acqua melata. Pogonsi acconciamente sopra i ginocchi, e se infasciano sponghe d'acqua bogliente piene, e premute, & unte con mele. Ma se è sotto la gonfiatura alcuno humore, ui si mette sopra formento ò farina d'orzo cotta in passo, ò in acqua melata, e maturata la postema, tagliafi con ferro, e purgata, curasi come dicemmo con panno lino. Si possono ancho sanare, poi che sono tagliate, si come commanda Cornelio Celso, con la radice del giglio ò lasquila con sale, ouer herba sanguinale detta da Greci poligone, ouero col marubio. Quasi ogni dolor di corpo se non u'è ferita, meglio si sana con empiastri ò lauande essendo nuouo, ma al uecchio si da il fuoco, sopraponendoui butiro, ouero grasso di capra.

Rimedi à la rogna et à morditura di cane rabioso ò di lupo, e parimente à la coriagine. Cap. XIII.

SAnasi la rogna con aglio tridato e fritto, e col medesimo rimedio curasi il morso del cane rabioso ò di lupo, il quale nondimeno sanasi con uecchio salume. Vn'altra medicina è migliore per la rogna, la cunila,

detta occhio di bue, & il solfo si pistano, e mescolata morchia con oglio, acqua, & aceto si cuoccino. Come poi è raffreddato, spargesi dentro alume tridato. Vngendo con tal medicina nel sole, gioua sommamente. La galla pista gioua à le piaghe, e parimente il sugo del marubio con la fuligine. Molesta la pestilenza i buoi, chiamanla contadini coriagine, quando tieni la pelle al corpo in guisa, che pigliandola con mano non si puo leuare. Questo auiene ouero se'l bue per alcuno dolore è smagrito, ouero è raffreddato dopo'l sudare, ouero se trahendo il carro, gli sia piovuto adosso. Le qual cose perche sono perigliose, attendasi che tornano i buoi da l'opera caldi et ansando, si spruzzino con uino mettendosi grasso ne le maschie se'l uino se gli attaccherà, giouera cuocere il lauro, et scaldare cò quello le spalle, bagnando con assai uino & oglio, pigliando per tutto la pelle e leuandola. Fassi questo ottimamente ne l'ardente sole. Alcuni mescolando fece d'oliue, con uino e grasso usando tal medicina dopo i sopra detti empiastri d' lauande.

A sanare il polmone impiagato & il palato e la gonfiatura del collo. Cap. XIII.

Noce somamente quando si macula il polmone in di uiene la tosse la macilenza, e finalmente il tifico, lequai cose si curano cò radice di corilo arsa et che si metta ne l'orechia pertusada, mescolar si poi una hemina di sugo di porro con altretanto oglio, e dassene à bere per piu di con un sestario di uino. A le fiato non mangia per la gonfiatura del palato, & pare à l'hora che'l bue penda in un lato, bisogna tagliare con fer

ro il palato, che n'escia il sangue, dandoli à mangiare robiglia senza le guscie macerate, e uerde frondi d'altro tenero cibo, sinche si sanino. Se'l collo per la fatica è guasto, gioua sommamente cauare sangue de le orecchie, & non hauendo fatto questo, l'herba detta auia tridata con sale e sopraposta gioua. Se la coppa è mossa d'piegata, auertiremo in qual parte penda, per cauare sangue de l'altra orecchia, Pugnesi prima con sarmento la uena, che pare ne l'orecchia maggiore, dipoi che è gonfiata apresi col coltello, & il di uegnente cauasi parimēte sangue, cessando poi da operare per due di. Il terzo di se gli dia alquanta fatica, conducendolo pianamēte à la sanita. Ma se la copa nō piega in alcuna parte, & è gonfiata nel mezzo, cauasi sangue d'ammendue le orecchie, il quale se non è cauato due di poi che'l bue è infermo, gonfiassi il collo, si tirano i nerui, et una durezza indi nasciuta, nō ammette il giogo. Habbiamo compreso esser medicina ottima, la pece liquida e midolla di bue, seuo di capra, et oglio uecchio, con ugual misura cadauna cosa di queste componendo, e cuocendo in tutto. V'si questa compositione in tal modo quando si disgionga da l'opera, sugasi la gonfiatura bagnata ne la piscina oue bene, dipoi stropicciasi, & ugnesi con la predetta medicina. Se al tutto rifiuta il giogo per la gonfiatura de la copa, à l'hora si laui il collo con fredda acqua & ungasi con spuma d'argento. Comāda Celso che si pesti, e metta sopra'l collo gonfiato l'herba auia, come ho predetto. I chionui infermita che nuoce per lo piu al collo, meno offendono, perche ui si stilla la lucerna. Gioua tuttanua prouedere che nō

nascano, e che non si caui in collo, il quale non lascia i pelli se non è bagnato ne la fatica con sudore ò pioggia, quando auiene questo, batte si un uecchio mattone con un'altro, e spargerai il collo di quella poluere prima che si disgiongano, & poi che sarà secco, ugnearai con oglio.

Rimedi al talone ò à l'ugna offesa. Cap. XV.

E'l uomere hara offeso il talone ò l'ugna, arderai sopra la ferita con aceso ferro dura pece e sonza cõ solo auolto in lana succida. Ilqual rimedio gioua cauando un sterpo, se per caso hara zappato sopra un sarmiento, ò hara offesa l'ugna da pietra alcuna, nondimeno se la ferita è profonda, slargasi bene la ferita cõ ferro, e se gli da il fuoco, come ho predetto, dipoi lasciato il piede, curasi con aceto. Se'l uomere lo ferira medicasi con marina latuca mescolatoui sale. I piedi guasti di sotto si lauano con urina di bue, dipoi arso un fascio de sarmēti, poi che'l fuoco è compiuto, se gli faccia tenere il piede ne la feruente cenere, ugnendoli le corna con pece liquida, oglio e sonza. Meno anderanno zoppi i buoi, se disgionti da l'opera, se gli lauano i piedi cõ fredda acqua, dipoi si stropicciano con sonza le parti, oue la corona de l'ugna è diuisa.

Come si sanano le spalle mosse, & i corni rotti. Cap. XVI.

Se esse fiata, il bue per longa grauezza, ouero nel rōpere il terreno duro, ouer percotēdo ad alcuna radice, si muoue le spalle. Ilche se auiene, cauisi sangue dalle gambe dauanti, se la destra spalla è offesa, ne la si-

nistra, se la sinistra, ne la destra, le corna rotte si legano con pāni lini con sale, aceto e oglio bagnate, & indi à tre di se gli infondano le medesime cose. Il quarto di, se gli mette sopra sonza, e pece liquida ugual peso, e scorza di pino. Et finalmente, quando si scaldano, stro piccian si con fuligine. Sogliono le non curate ferite generar uermi, i quali bagnati la mattina, con fredda acqua si ritorgono e caddono, non giouando questo, pistasi marubio o porro, è mescolato uisale, si soprapone: & questo incontanente li uccide. Purgate le piaghe, se gli mettano incontanente dentro pezze di lino, con pece oglio, e sonza uecchia, ugnendo con la stessa medicina, ancho di fuori, accio nō li diano le mosche noia lequai fermate sopra le piaghe, generano uermi.

A morditura di serpente d'altro nociuo animale. Cap. XVII.

EMortale la morditura di Serpente, & il ueleno de grandi animali nociui, perche la uipera, e la cecilla, quando il bue non se n'auedendo, se gli corica sopra afflitta dal peso, morde, il toppo ragno, detto da Greci Schitalin, come che habbia piccioli denti, non fa poco danno. Caccia si il ueleno, de la uipera, poi che è tagliato con ferro in luogo, con l'herba personata pesta con sale, e sopraposta, & gioua piu la sua radice pista, o uero il semoniano trifoglio, che si troua in sassosi luoghi, di graue odore, nō dissimile dal bitume, e chiamanlo Greci asfalcon, i nostri per la figura, lo chiamano trifoglio acuto, perche uerdezza e longhe e pontute foglie, e fa il gābo piu robusto, che quello di prato.

DE L' AGRICOLTURA.

Il sugo di quest' herba, con uino mescolato, se gli infonde ne le mascielle, e la foglia sua cō sale pista, come un empiastro ponfi sopra l'apertura, ma non si hauendo per la stagione herbe uerdi, i suoi semi raccolti, & ammoliti con uino, si danno à bere, e le radici col gambo piste, e con farina ò sale mescolate, si pongono sopra l'apertura fatta col ferro. E parimente ottimo rimedio, pistando libre 5. de tenere frondi di frasino, mettendole in altrettanto uino e due sestarij d'oglio, e premutone sugo infonderlo ne le mascielle. Metterai ancho sopra la parte offesa, le cime del medesimo albero piste con sale. Il morso de la cecila genera gonfiatura, mada fuori marza. Fa medesimo effetto il topo ragno sanasi la sua morditura, pugnendola con subbia di metalle, & ugnendo con creta cimolia tenuta in aceto. Il topo sana col suo corpo la sua morditura, perche sommerge si ne l'oglio, e poi che è marcito pestasi, ugnedo con quello il luogo morduto. Ma non ne bauendo, se mostra l'humore il luogo de i denti, pista si comino, aggiōtati alquanta pece liquida e sonza, che sia come uno empiastro tenera. Sopraponendo tal medicina, sanasi l'animale. Ma se prima, che si sani, generera marza, gioua tagliare il guasto luogo con piastra ardente, ardendo ogni parte uitiosa, & poi con liquida pece, et ooglio ugnere, si costuma rinchiudere esso animale con creta da nasi, la quale come è secca, apēdesi al collo de buoi, questo defende l'animale, da morditura del topo ragno. Le infermita de gli occhi, souēte con mele si sanāo, se sono gōfiati, cō acqua melata, e farina si spargono, se è ne l'occhio biancume, sale mōtano spagnolo,

ammonaco

ammoniaco ouer Capodoce tridato, e con mele mescolato, minuisse il male, fa medesimo effetto l'osso de la sepa trito, & la radice detta da Greci Silfio, e da noi la serpitio, mescolansi à qualunque peso di questa, dieci parti di sale ammoniaco, e tridato il tutto, se infonde ne l'occhio, ouer la medesima radice pista, e con oglio di lentisco mescolata, gioua, la polenta sparsa, con acqua melata emēda la lagrima mettēdola nelle ciglia, e nelle gote i semi de la pestinaca saluatica, et il il sugo de l'amoraca mescolato cō mele, sanano il dolor de dēti, ma ogni uolta che cō mele, ò altro sugo si medica, debbesi ugnere l'occhio d'atorno, con liquida pece, accio non sia da mosche offeso, perche non pure le mosche, ma le api anchora uolano al mele.

Rimedio quando il bue ha beuuto una
sanguetola. Cap. XVIII.

NVoce sommamente la Sanguetola beuuta con l'acqua, la quale attaccandosi à le masciell, cava il sangue, e crescendo chiude al cibo la uia. Se non si puo cauare con mano, metterauui una canna, infondendo per quella caldo oglio, perche l'animale cō quello tocato, si spicca. Puosi ancho mettere per la canna fumo di cimici posti sopra'l fugo, quest'odore la fa staccare, ma tenendosi al stomaco ò à le interiora, uccidesi con caldo aceto infuso per un corno. Queste medicine, si possono ancho ad ogni maggiore animale acōmodare. Di fabricare la machina, per rinchiuderui gli animali, quando si medicano. Cap. XIX.

DEbbesi fabricare la machina, ne la quale i giumenti rinchiusi si medicano, accio meglio si possa

auicinare l'huomo à medicare l'animale, ne ributti le medicine muouendosi. La forma de la machina è tale, cuoprafi il suolo con tauole di roucre 9. piedi per lungo e largo d'auanti due piedi e mezzo, e di dietro 4. ficcansi qui ne i lati 4. tronchi di 7. piedi, e si uniscano insieme con 6. grosse stanghe, lasciando aperto di dietro per condurui gli animali, ne possano d'altronde uscirne. Mettcsi à i due primi pali un giogo, al quale si legano i giumenti, ò si legano le corna de buoi, e si possono fare ceppi, ne i quali posto il capo, siano da due tauole giu calate ristretti al collo, e legasi à le stanghe tutto'l corpo, e così l'animale è comodo al medico. Sava questa machina commune à tutti i maggiori animali di 4. piedi.

La forma del Toro. Cap. XX.

Poi che habbiamo assai commandato de buoi, diremo hora à tempo de Tori, & Vacche. Commendo i Tori grandi, piaceuoli e di meggiana eta, offerueremo quasi il tutto, che dicemmo ne l'eleggere i buoi. Perche non è diferente in altro il Toro del castrato, se non che'l torro ha piu fiero sguardo, piu uinace aspetto, le corna piu corte, il collo pin carnosso, e grande in guisa, che è del corpo la piu gran parte, il uentre alquanto stretto, e dritto, accio sia à cuoprire le uacche habile.

Forma de la uaccha. Cap. XXI.

Si commendano ancho le uacche grandi e lunghe, specialmente di uentre, la fronte larga, gli occhi nerì, e spaciosi, le corna belle, lisce, e negrezzaanti, le orecchie pilose, le mascelle ristrette, la giogaia, e la coda

larga, le ugne picciole, e parimente le gambe, le altre cose siano come ne i maschi, e specialmente che siano giouani, perche passati anni dieci, sono inette à egnere, e minori d'anni due non si debbono unire al torro. Ma se partoriranno, debbesi per tre di tenere il uitello da loro separato, accio non s'affatichino, e munggerle, ma poi lasciar di munggerle quando lattano.

Come se faccia ogn'anno la scielta de le uacche. Cap. XXII.

Atenda si ogn'anno di fare la scielta, cosi in questi, come anche ne gli altri gregi d'animali. Perche si debbono leuar uia le uecchie, e quelle che hanno partorito, e le sterili, che occupano il luogo de le fertili si diano uia, ò si domina, perche essendo sterili, sono meglio che inanzi à la fatica atte. Desidera tale armento nel uerno luoghi maritimi, ò esposti al sole, ne la state ama pascoli in ombrosi boschi, ouero in alti monti piuttosto, che in bassi, ma induriscono l'ugna meglio ne i boschi herbosi, ne i fruttari, e ne le careze, non cosi amano fiumi e riui, quanto laghi fatti à mano, perche l'acqua di fiume, perche è fredda le fa disperdere, ma la piauua e piu gioconda. Tollera tuttauia meglio il freddo la uaca, che il cauallo, & però ageuolmente sta il uerno al scoperto.

De i seragli e stalle de animali. Cap. XXIII.

Facciansi larghi i seragli, accio non prema una il figliuolo de l'altra, & che la debole schiui i colpi de la robusta, le stalle siano di sasso ò di giaia lastriate, nõ sono però incõmode sabionose, perche quella

rigetta l'acqua, e questa tosto la bee, ma sia d'amen-
 due il suolo piegato, accio sparga l'humore, e siano uol-
 te le stalle à mezzo di, perche meglio si seccano, ne pa-
 tiscono da freddi uenti. La cura de pascoli e liggiera ;
 perche debbonsi ardere quasi ne la fine de la state, ac-
 cioche l'herba diuenga piu lieta, questo recrea i piu
 teneri pascoli, & arse le spine non le lascia crescere. E
 sano gittare uicino à le mandrie sopra sassi ne i canali
 sale, oue dal pascolo satij ricorranò quando il pastore
 sona à raccolta, ilche si faccia sempre uer la sera, à fi-
 ne che s'auezzino gli animali, che sian ne le selue, al
 sono di cornetto, perch' in tal guisa potrasì annouerar
 gli animali, stando ne la stalla, come ne i steccati con
 ordine militare, si annouerano i soldati. Non così hai
 à comandare à i tori, i quali fidandosi ne le propie
 forze, uanno errando per i boschi, questi liberamente
 uanno e tornano, ne si ricchiamano, se non perche si
 uniscano con le femine.

Quale età è al Toro idonea à montare.

Cap. XXIIII.

NOn si lasciano montare à le uacche, i maschi di mi-
 nore età d'anni 4.ò piu di 12. Quelli perche essendo
 quasi fanciulli, sono inhabili à generare armeti, e que-
 sti per la uecchiaia sono deboli. Si lasciano i maschi à
 le femine di Luglio, accioche concetti à quel tempo,
 ne la seguente primavera, quando sono grande le her-
 be partoriscono, perche portano 10. mesi, ne ametto-
 no il toro, per comandamento de chi le regge, ma da
 se stesse, & quasi à quel tempo patiscono quel natura-
 le desiderio, perche morbidite da i pascoli di primauera

ra lussuriano. Ma se la femina rifiuta, ò non desidera il toro di montare, dirassi il rimedio, oue de i cauilli, che rifiutano il coito si parlera. Muouesi il desiderio, con l'odore de i membri genitali sottoposto à le nari Dassi à le uacche, nel tẽpo di generare meno cibo, accio per esser troppo grasse non douentino sterili, e dassi piu cibo à i torri, accio con piu uigore montino, e basta un maschio à 15. uacche, il quale montato sopra la femina, lascia manifesti signi se ha generato maschio ò femina, perche scendendo da la destra parte, ueramente ha generato maschio se da sinistra femina, & questo non altramente appar uero, che quando dopo una montata la grauida non ammette il toro, ilche di raro auiene. Perche quantunque sia grauida, non si satia però di libidine, tanto uagliano le lusinghe de la lussuria, ancho ne gli animali, oltre i termini de la natura trasportadoli. Non è tuttauia dubbio, che doue è grasso pascolo possono ogn'anno elleuare un figliolo, oue è il luogo sterile, ogn'altr'anno, ilche facciasì in quelle, che lauorano, et perche i uittelli lattino un'anno, ne la grauida sia da la fatica e dal peso dentro grauata, la quale quando ha partorito, non essendo con cibi souenuta, quantunque sia buona nutrice, afflitta da la fatica, non da il latte al figliolo. Dassi adunque à la uacca, poi che ha partorito cithiso uerde, orzo arrostito e robiglia ammolita, ouer tenere herbe, mescolandoui miglio arrostito, & salulasì per una notte macerando lo in latte. Commendanosì piu à tal uso le uacche altine, chiamate da gli habitatori di que luoghi cene, quelle sono piccole copiose di latte, per ilche dannosi i lo-

ro figlioli ad altre uacche à nodrire, ma non hauendo tali cibi, la faua franta, & il uino le gioua, e facciasse questo masimamente ne i maggiori animali.

Rimedi contro i uermini de i uitelli.

Cap. XXV.

SOgliono i uermini dar noia à i uitelli, i quali nascono da non padre. Attendasi adunq; che padiscano bene; & se hanno tal nitio, pestansi lupini mezzì crudi, mettendoli ne le mascelle una massa, come saluiata, puossi ancho pistare herba santonica, con fico secco, e robiglia, e fattane una massa, se gli dia, come saluiata. Fa medesimo effetto una parte di sonza, con tre d'hisopo mescolato. Parimente il sugo del marrubio, e del porro uale ad uccidere simili animali.

Di castrare i uitelli. Cap. XXVI.

VVole Magone, che si castrino i uitelli, mentre che sono anchor teneri, non con ferro, ma che con una fessa uerga, si strengano i testicoli, rompendoli à poco à poco, e giudica questo esser modo ottimo di castrare ne la tenera eta senza ferita. Ma poi che è indurito, meglio è castrarli di due anni, che di uno. Et comanda che si faccia d'autunno calando la luna, e che si legghi alla macchina il uitello, & prima che si tagli, pigliare con due dritte mazze strette insieme i nerui de i testicoli, che chiamano greci chemastiras, pche da quei dependono le parti genitali, i quali pigliati, incontanente si taglino i testicoli, lasciando l'ultima parte loro à i nerui attaccata, perche in tal modo non pericolerà il uitello, ne perderà al tutto la uirilità, e conseruara la forma del maschio, perderà tuttauia la uer-

tu di generare, ma non incontanente, perche se incontanente, poi che è sanato lo lascierai montar gli è manifesto che puo generare. Ma non si faccia questo, accio non gli esca il sangue, e si muoia. Le ferite si medicino con cenere de sarmenti, e spuma d'argento, non se gli dia quel di bere, e poco cibo i tre giorni seguenti gli darai come ad infermo cime di alberi, e uerde herba tagliata con poco bere. Giona etiadio medicare dopo tre di le piaghe con pece liquida, cenere, et alquanto oglio, perche si rinchiudano piu tosto, ne siano da mosche offesi, sia detto à bastanza de i buoi.

De i caualli. Cap. XXVII.

Chi si diletta di nodrire caualli, debbono attendere che habbiano un diligente, & industrioso ministro e copiosi pascoli, lequai due cose si possono dare à gli altri animali mediocrementemente, ma il cauallo desidera somma diligenza, e copioso cibo, il quale si diuide in tre qualita, gli è un generoso, che nodrisce i caualli al cerco, & à i sacri giuochi, cio è à correre à garra, gli è quello de le mule, che al prezzo de l'animale nasciuto, è precioso, gli è il commune, che genera mediocre caualle, e caualli, & pascola ciascheduno si come è piu degno, piu lieto campo. Eleggansi per i gregi pascoli spaciosi di paludi, & ancho de monti, che si adacquino, e non mai siano secchi, uoti piu tosto, che da sterpi impediti, e copiosi piu tosto di tenere, che di alte herbe. I caualli communi maschi, e femine si lascino pascolare in ogni luogo, ne si offerui tempo del coito. I generosi cerca lo equinottio di primavera si congiungano à le femine, accio nel medesi-

mo tempo che hanno conceputo nodriscano il figliuolo doppo il miedere, essendo i campi lieti, & herbosi, perche partoriscono il mese 12. Attendisi che montino i caualli specialmente à quel tempo, che i maschi, e le femine appetiscono di congiugnersi, perche questo animale dal coito ritenuto, mena smania per lussuria, & però chiamasi il suo furore ippomanes, perche raccende i caualli à furibonda lussuria. Et non è dubbio che in alcune regioni le caualle tanto sono da tale disio stimulate, che quantunq; non habbiano maschi, tuttauia formandosi ne l'animo la congiontione, con lo asiduo, e grande appetito, come gli animali di cortile, s'engrauidano di uento. Ilche narra il Poeta licentiosamente.

Son le caualle d'un furore estremo.

Amando senza modo, da quel tempo.

Che le Ptoniade fer di Glauco stratio,

Che di Vener sprezzaua i sacrificij.

Passano il Gargar monte, & il sonante

Ascanio, ne riguarda monti, ò fiumi

Oue la fiamma le midole accende.

Piu ne la primauera, perche à l'hora

Torn' il caldo ne l'ossa, elle uogliendo

La faccia al uento zefiro, souente

Senza marito, che è gran marauiglia

Grauide ritrouandosi, correndo

Non uanno ad oriente, anzi che ad ostro

E uerso borea ogn'hor muouono i pasfi.

*Et è cosa notissima, che nel sacro monte di spagna
che si stende ad occidente uer l'oceano, senza unirsi cō*

maschio sono ingrauidate, & hanno nodrito il pulledro, ma inutile, perche muore tra il terzo anno prima che cresca. E però studieremo di cōpiacere alle caualle nel equinottio di primauera. I caualli generosi l'altro tempo de l'anno si tengano da le femine separati, accio non montino à lor uoglia, ouero essendogli uietato, non siano dal disio consumati, tēgansi adunq; i maschi in pascoli lontani da quelle, ouero alle magiatore legati, quando hanno à mōtare, siano pasciuti d'auantagio, dandoli quando auicina la primauera orzo, e robiglia, finche sian robusti à montare, e seminino piu robusto animale. Comādano alcuni che si pascano come i muli, accioche con tal cibo fortificati, basta à piu femine, ma non ne cuopra un cauallo meno di 15. ne piu di 20. & puosì pigliare il cauallo di tre anni, il quale fino à 20 è idoneo. Ma sel cauallo è lento à montare, se gli da ad odorare una sponga, con laquale habbi forbìta de la femina la natura. Et se la caualla nō lo aspetta, ungasi la natura con scilla pistata, il che molto raccende la lussuria, alle fiate muouesi del maschio lo appetito con femina ignobile; perche uolendo montare, si mena uia, & allhora monta il cauallo sopra la generosa, dipoi siano con maggior cura gouernate, pascēdole largamente. Et se l'herbe mancaranno per il freddo, tenganosi al coperto, nō le esercitando ne in opere, ne à correre, non si tēgano in luogo freddo, ò stretto, accio non si sconcino cō gli urti de le altre. Se la caualla nel partorire, ò nel sconcarsi ha patito, gioua la felice trieta, mescolata con acqua, e datagli per un corno. Non si tocchi con mano il pulledro nasciuto, perche si offen

de toccandolò anche leg giermente, attendasi solamente che stia in spaciofo e caldo luogo con la madre, accio non sia offeso dal freddo, e madre nel stretto nõ lo pre ma & uccida. Dipoi conducafi fuori à poco à poco, auertendo che non si abbrusci le ugne col sterco. Come poi è fermato, mandasi con la madre in pascolo, accio non si affligga la caualla per disio del figliuolo. Per che questo animale specialmente patisce per amor de i figliuoli, se n'è priuato. Le caualle di uil prezzo sogliono partorire ogni anno, ma la generosa ogn'altro anno, accio ne uenga piu generoso pulledro à combattere, essendo col materno latte nodrito.

Eta del cauallo che debbe montare, e qual pulledro si generi. Cap. XXVIII.

G iudicasi il maschio nõ esser atto à montare minor di tre anni, & che uale à questo sino à 20. le femine di due anni engravidano, & hauendo partorito di tre anni, lattano il figliuolo, ma passati gli anni dieci, è inutile il pulledro, perche è nasciuto di uecchia madre. Et afferma Demetrio essere in nostro arbitrio, che si generi maschio, ò femina, & comanda che uolendo generar maschio, si leghi al cauallo in sinistro testico lo con fune di lino, ouero altra cosa, & il destro, se uogliano che nasca femina, e facciafi il medesimo in tutti gli animali.

De l'aspetto e forma del cauallo. Cap. XXIX.

P Oi che è nasciuto il pulledro, incontanente poi giudicare da l'aspetto la sua natura, se è lieto, animoso, ne si spauenta per uedere, ò udire cosa nuoua. Se corre innanti à gli armenti, se per morbidezza alle fia-

te vince al corso i suoi uguali, se passa arditamente fusse, fiumi ò ponti. Questi saranno d'animo generoso manifesti inditij. Sia quanto al corpo di picciol capo, ne ri occhi, aperte nari, corte orecchie, e dritto il collo molle largo non longo, la giuba cio è chiome spesse piegata à destra mano, il petto largo, & di carnosì muscoli pieno, le spalle larghe, & i fianchi dritti, la spina doppia, il uentre stretto, i testicoli uguali e piccioli, le reni larghe e pendenti, la coda longa crinuta e cresta, le gambe uguali, alte e drite, il genocchio rotondo e picciolo non piegato in dentro, le groppe rotonde, le coscie carnose, le ugne dure, alte, cauate, e rotonde, con mediocri cerchi di sopra. Et sia il corpo in tal guisa composto che sia grande, leuato, erto, d'aspetto agile, e quito concede la figura tra longo e rotondo. Si commendano i costumi mediocri tra piaceuoli, & arditi, perche sono questi al maneggiare habili, & à le fatiche gagliardi. Domasi il cauallo due anni, ad usi de la casa, ma à combattere ò à correre, passati i due anni, pur che innanti à quattro anni si mettano à la fatica. Mutansi gli inditij de gli anni co'l corpo, perche quando ha due anni e mezzo, gli cadono i denti di mezzo di sopra e di sotto, quando è de anni quattro gittati i canini, ne produce de gli altri, inanti à l'anno sesto cadono i masciellari di sopra. Lo anno sesto crescono à misura de gli altri quei, che prima hanno fatto. L'anno settimo gli fanno tutti uguali & indi si cauano, ne si possono manifestamente comprendere da quel tempo innanzi di quanti anni sieno. Ma di anni 10. se gli cauano le tempie, e le ciglia, dourentano

canute, & i denti puntano in fuori. Tanto sia detto circa le cose pertinenti à l'animo, à i costumi & al corpo de caualli, hora segue che si narri il gonerno de sani, e d'infermi.

Gouerno e medicine de caualli. Cap. XXX.

SE i sani sono macilenti, sanansi piu tosto con formento arrostito, che con orzo. Se gli da ancho il uino, et indi à poco à poco se gli togliono tali cibi, mescolando orzo con sembola. Sino che s'auezzino mangiare farina, e puro orzo. Gioua non meno à stropiacciare con mano il corpo de l'animale, come de l'huomo & è assai meglio, che nodrire copiosamente. Importa anche molto conseruare la fermezza del corpo e de i piedi, & conserueremo l'uno e l'altro, menando à tempo debito, gli animali à mangiare e bere, & à la fatica, studiando che la stalla sia secca, perche non marcisca no ne l'humido l'ugne, il che ageuolmente schiueremo facendo il suolo ne stalle di rouere, ouer purgando con diligenza la terra, e sopra ponendoui paglia. I caualli souente infermano per stanchezza e caldo, tal'hora per freddo, e quando non orinano al suo tempo, ouer se beono incontanente, dopo la fatica e'l sudore, ouer se dopo la fatica di subito, sono astretti à correre. A la stanchezza gioua infondere oglio, ò grasso con uino mescolato, il freddo si sana ugnendo il capo e la schiena, con tiepido uino. Se non urina, usansi quasi i medesimi rimedi, perche lauasi con uino, & oglio il uentre e le reni, non giouando questo, mettesi nel bucco onde esce la orina uno empiastro di mele cotto e sale, ò una uiua moscha, ò alquanto de incenso, ouero un'empia-

stro di bitume. Gioua la medesima medicina, quando l'urina ha arso i membri genitali. Manifestano il dolore del capo, le lagrime che stillano, l'orecchie cadenti, la coda & il capo agrauata, e piegata uer terra. Alhora se apre la uena sotto l'occhio, e se gli scalda la bocca, non li dando mangiare per quel di. Il giorno uegnente se gli dia à digiuno, acqua tiepida e uerde gramigna, gittandoui sotto fieno uecchio, ò strami, e la seguente mattina parimente se gli da l'acqua, alquanto d'orzo, & libre tante di ueccia, che temperandoli il cibo si risani. Se dogliono al caualllo le mascelle, si mollificano con caldo aceto stropicciandole con ueccia sonza, e giona questa medicina, quando sono gonfiate. Quando s'harra macato le spalle, ò sia uscitogli sangue, si aprino le uene quasi nel mezzo d'amendue le gambe, e mescolata poluere d'incenso col sangue che cola, si ungano le spalle, & accioche non ne esca troppo, legherai à le uene, che stillano con fascie sterco del medesimo animale. Et causi il di uegnente, il sangue de le medesime uene, & si medichi parimente, non gli dando orzo e poco fieno. Et il seguente di per 6. giorni se gli infondano, ne le mascelle tre ciathi di sugo di porro, con una hemina d'oglio. Passati 6. di si faccia caminare lentamente, & poi che harra caminato, si faccia nuotare ne la peschiera, & cosi aiutato con migliori cibi à poco à poco si risani. Se'l caualllo patisce di colera, il uentre se gli gonfia, ne manda fuori di dietro il noioso uento. Mettigli la mano unta nel uentre, aprendo i naturali meati, che sono rinchiusi, e cauatone il sterco, mescolarai cunila bubula, herba pediculari, e

fat tritta con melle cottò, & così fatti empiastri se gli mettono sotto, i quali muouono il uentre, e dissoluo-
la colera. Alcuni gli infondono in bocca, tre onze di
mirrha con un hemina di uino, & ungono la parte di
dietro con pete liquida. Altri gli lauano il uentre con
acqua di mare, altri con fresca muria. Sogliono anchora
i uermini nuocere à gli interiori, & conoscesi con tali
indici. Se l'animale spesso si uolta per terra con dolo-
re, se auicina il capo al uentre, o muoue spesso la coda.
Vtilissima medicina è (come dicemmo) cauare con
mano il sterco, e lauare il uentre, con acqua di mare u
dura muria, et infonderli in bocca radice di caparo pi-
sta con un sestario d'aceto, perche s'uccidono i uermi-
ni in tal guisa.

Rimedi à la tosse. Cap. XXXI.

F Acciasi à tutti gli animali deboli alto letto, accio
piu acconciamente dormino. La nuoua, tosse incon-
tanente si sana, con lente cauata de le cuscie, e macina-
ta, mescolando un sestario di calda acqua in altrettan-
ta lente se gli infonde ne la bocca, usando per tre di co-
tal medicina, recercando poi l'animale infermo con
uerde herbe e cime d'alberi. Ma si sana la uecchia tosse
infondendo tre ciathi di sugo de porri con una hemina
d'oglio, dandogli i sopradetti cibi, le uolatiche e la ro-
gna con aceto, & si stropicciano. Ma se non si sana-
no, mescolando ugual peso di nitro, e tagliato alume
con aceto, si ungono. Le pustule nel caldisimo sole si
radono con la striglia, sinoche n'esci il sangue, e piglia
si ugual portione de radice d'herba saluatica, solfo, pe-

ce liquida con alume mescolando insieme ogni cosa. E cura questa medicina i predetti uiti.

A l'intertrigine e rognà. Cap. XXXII.

L'Intertrigine, cioè quando le coscie o altre parti del corpo per toccarsi spesso uengono offese, sanasi lauando due fiate al di con calda acqua, & incontanente stropicciasì con sa le cotto, e tridato mescolato con grasso, sino che n'escà la marza. La rognà à questo animale è mortifera, non gli prouedendo incontanente, la quale se è leggiera, ugnesi nel caldo sole con cédria o oglio di lentisco, ouer con seme d'ortica & oglio, o con grasso di balena, ouero col salume che lascia il tono nel catino, gioua specialmente à quest'infermità il grasso di uitello marino, ma essendo la tosse molto uecchia, fa mestiero di più gagliarde medicine, & però si cuoce ugual misura di bitume, solfo, e ueratro, e pece liquida con sonza uecchia, e sanansi con tale compositione, radendo prima la rognà con ferro, e lauando il luogo con orina. È stato gioueuole souente tagliare uia la rognà con scalpello sin' al uiuo, e medicare le ferite con pece liquida e con oglio, lequali cose purgano e riempiono, le ferite, & poi che saranno riempite, giouera la fuligine tolta da la caldaia, à fare che si richiudano, e ui nasca il pelo.

A cacciare le mosche e sanare i dolori degli occhi. Cap. XXXIII.

CAccieremo le mosche, che noiano le ferite con pece & oglio, ouer sonza mescolate, & empiastata ui sopra farina di robiglia, sanasi il rimanente, le cica

trici de gli occhi con saliuo digiuno e sale stropicciate ouer con seme di pastinaca saluatica macinato, & colato ne l'occhio medican si, ogni dolor di occhio sanasi di subito ugnendo con sugo di plantagine e mele attico e non ne hauendo con thimino. A le fiate è stato periglioso l'uscire del sangue da le nari, il quale si ristagna con sugo di uerde coriandro infuso ne le nari.

Rimedi quando hanno in fastidio il cibo e contro la pestilenza. cap. XXXIIII.

L Anguiscè à le fiate l'animale quando ha in fastidio il cibo, sanasi col seme chiamato gith, cio è melanthion, mescolansi di questo tridato due ciathi con 3. d'oglio, & un sestario di uino, e cosi se gli infonde in bocca. Lieuasi la nausea del stomaco dandoli piu fiate à berè un capo d'aglio tridato, e posto in un'hemina di uino. La postema si taglia meglio con lama infocata, che con freddo feramento. Gliè ancho una pestifera contagione, con laquale tra pochi di le caualle douentano macilente, et indi muoiono, gioua infondere ne le nari à queste, quattro sestarij di garo per cadauna essendo di minor statura, à le maggiori un congio. Questo caua per le nari tutta la flemma, e purga l'animale.

A la rabbia de le caualle ottimo rimedio. Cap. XXXV.

LA rabbia de le caualle, come che di raro auēga, pur è conosciuta, che uedēdo ne l'acqua la sua imagine s'inamorano de l'ombra, e scordandosi, per questo di mangiare, muoiono per tal desio. Sono di tal furore gli inditij, quādo corrono per i campi, come ponte dal stimolo,

stimolo, e guardando intorno, par che cerchino e desiderino alcuna cosa. Cacciafi da la sua mente cotale errore, guidandole à l'acqua, perche uedendosi brutte, si scordano la prima imagine. Tanto sia detto generalmente de le caualle, hora daremo i precetti, come si generano o nodriscono i muli.

De i Muli.

Cap. XXXVI.

Volendo nodrire muli principalmente si auertisca di eleggere e ben considerare il padre e madre del mulo, de i quali se uno è meno idoneo, quello che d'amendue si genera poco uale. Eleggasi caualla bellissima, di sode membra à sostenere fatica robusta, accioche ageuolmente pigli nel uentre il seme da la sua natura diuerso, e lo porti à bene, e gionì al figliuolo, non solamente nel corpo, ma etiandio ne i beni de l'ingegno, perche con gran difficulta pigliano anima i semi gittati ne la matrice, e piu stanno poi à crescere nel corpo, & à pena dopo 13. mesi si partoriscono, portando seco piu dapocagine paterna che materno uigore. Ma si come ageuolmente si trouano caualle à tal uso idonee, cosi è piu malgeuole, trouare il maschio, perche la esperienza mostra souente il studio uano di chi elegge. Molti maschi generano in apparenza mirabilissimi pulledri, perche cuoprano femine picciole ò grandi, danneggiano piu i maschi, che le femine il padre di famiglia, ma alcuni di brutto aspetto, generano preciosi pulledri, alcuni fanno generosi i figlioli, ma indeboliti dal diletto del coito, di rado ne sono desiosi, mostransi à tali maschi, la femina de la loro specie, perche muouesi piu ageuolmẽte la natura dal suo

simile. Et così auiene che'l maschio uedutala, si raccende al coito, come è ciecatato dal desio, leuata uia quella, che desiaua, à la caualla che sprezzaua si congiugne.

Di raffrenare il furore de l'animale admissario.

cioè stalone.

Cap. XXXVII.

GLiè un'altra sorte d'admissario, furibondo per lufuria, il quale non essendo accortamente raffrenato nuoce al grege, perche rompendo souente i legami inquieta le grauide, e quando monta, morde à le femine la copa e la schena, tengasi questo legato alquanto à macinare, accio si tempri il suo furore, & così piu moderato, si lasci montare. Non si lasci montare con altro modo quello, che è piu modesto nel coito, perche gioua assai eccitare l'ingegno de l'animale naturalmente stupido, & congiugnere il maschio piu suegliato à la femina a fin che i semi con certa forza nasco- sta pio ageuolmète piglino forma. Generasi mula non pure di caualla, & asino, ma di asina e cauallo, e d'asino saluatico e di caualla. Alcuni degni autori, come Marco Varro, e prima di lui Dionisio e Magone, hanno detto, che non muoue piu marauiglia, ne la regione d'Africa la mula che partorisce, che si faccia appo noi la caualla, perche questo auiene souente. Ma è d'animo e corpo piu generoso quello, che da l'asino è generato, quantunque se gli puo quasi agguagliare quello, che genera l'asino saluatico, se non fusse feroce e contumace e quasi saluatico, portando il ruuido pelo, come ha il padre. La onde il saluatico è piu utile ne i nepoti, che ne i figliuoli, perche montando l'asino del saluatico generato la caualla, mitigata di gra-

do in grado la ferocita, cio che nasce ritiene la pater-
na forma, modestia e fortezza, e la uelocita de l'auo-
lo. Quei che si generano di cauallo & asina, quantun-
que habbiano il nome dal padre chiamadosi Innuli,
sono tuttauia à la madre in ogni cosa piu simili. E pe-
rò è piu commodò destinare l'asino, à generare mule,
la cui forma per isperienza è, come ho detto, piu uaga.
Et non altrimenti s'hanno à commendare per la for-
ma, cha che siano grandi, di sodo collo, con robusti fian-
chi e coste, il petto muscoloso e largo, le coscie di car-
ne dura e neruosa, le gambe sode di colore nero ò ma-
culoso, perche'l beretino, ol treche è ne l'asino commu-
ne, non si conuiene ne la mula, e non ci enganni l'aspet-
to, di qualunque animale, quando lo ueggiamo tale,
quale da noi si comenda. Perche si come le macchie ne
la lingua, e palato de i montoni appaiono ne i ueli de
gli agnelli, cosi l'asino che ha ne le palpebre, ò ne le
orecchie peli di piu colori, genera souent e figlioli di
piu colori, et quantunque ottimamente si habbia con-
siderato l'admissario, tuttauia inganna souente il pa-
drone, perche à le fiate senza i predetti segni genera
le mule di colere diuerso, ilche giudico, che auenga per
che la mistura del primo seme accompagni il colore
de l'auolo, con quello de i nipoti. Adunque nasciuto
l'asino quale ho predetto, sottopongasi ad una caual-
la, che non se n'aueggia ella, et farassi acconciamète in
luogo oscuro, e leuato uia il suo pulledro, questo come
suo da lei sia notrito, e poi che per dieci di, gli ha dato
latte, non lo riggetta piu da se, ma lo nodrisce. L'asino
che debbe mōtare, cosi nodrito, impara ad amare le ca-

uallè. A le fiate quantunque sia da la madre nodrito, puo hauendo da picciolo praticarle con le cauallè, auèzzarsi di amarle. Ma non si lasci montare, che non habbia tre anni, & concedasi questo ne la prima uera, quando con fieno di nuouo tagliato, e uerde pascolo, si debbe fortificare, & à le fiate non si dia pero senza cōsideratione à la femina, perche se non conosce ella prima il maschio, lo ributta con calzi, e facendoli ingiuria, lo inimicha anche à le altre cauallè. Et perche non auenga questo, conduce si un uile asinello, che lusinghi la caualla, ma non si lasci montare. Et se la caualla lo aspettara, condotto uia il piu uile. Si congiunga à generoso maschio, chiamano contadini machi na il luogo à tale uso destinato, che è di due pareti edificate sopra una leggiera leuatura cō stretto intervallo scostati in guisa, che non possi la femina muouer si sconciamente, d' uogliersi à l' animale, che monta. Puos si entrare d' amendue i capi, ma quello di sotto sia con rari traucicelli rinchiuso, uerso i quali si dispone la caualla, legandola à quelli, accioche stando inchinata, meglio riceua il seme, et il montare al maschio sia piu facile, la caualla, che ha conceputo d' asino, l' anno ueniente latti il figlioio stando uota, ilche piu gioua che farla cuoprire dal cauallo, poi che ha partorito. La mula d' un' anno acconciamente da la madre si separa e conduce si ne monti d' in saluaticchi luoghi, accio se gl' induriscano le ugne, e sia à l' ogo camino habile, il mulo è piu atto à la basta, ma la femina è piu agile, nondimeno l' uno e l' altro sesso è atto à fare uiaggi, & à rompere il terreno, se'l prezzo de l' animale non ag

graua il contadino, ò che'l campo, per le greui zolle de sideri la forza de i buoi.

De le medicine de le mule. Cap. XXXVIII.

HO dimoſtrato le medicine de le mule, parlando ne gli altri animali, tuttauia hanno particolari uitij, i cui rimedij ho ſottoſcritti. Daſſi il crudo caolo à la mula, che ha la febre. Cauaſi à la ſuſpirioſa, cioè che prende fiato con difficoltà il ſangue, infondendoli ne le maſcielle, un ſeſtario di uino, con mezza onza d'oglio, & altrettanto d'incenſo, meſcolandoui, come un' hemina di marrubio. A i nodi offeſi, ouer nerui di dietro al genocchio, metteſi empiaſtro di farina d'orze, & incontanente apreſi con ferro la fiſtola, curaſi con pani di lino, ouer ſe gli inſonde ne la ſiniſtra nare, un ſeſtario di Garo ottimo, con una libra d'oglio, meſcolaſi à queſta medicina il bianco di 3. ouer. 4. oua ſeparato dal uitello. Le coſcie ſi ſogliono tagliare alquanto, & à le fiате ſe gli da il fuoco. Il ſangue ſceſo ne piedi, cauaſi come de i caualli dicemmo, & hauendo l'herba, detta da contadini ueratro, ſe gli da à mangiare. Gliè ancho l'uſchiamo, il cui ſeme piſto, e dato co'l pre detto uino, riſana tal uitio. La macilenza & il languore ſanaſi, dandogli ſpeſſo una beuanda, poſtui mezza onza di tridata ſembola, & un' uouo crudo, e quanto peſa un denaro di mirrha piſta. Queſte tre coſe, con uino ſi meſcolano, infondendole in tal guiſa ne le maſcielle. Le iſteſſe medicine uagliano à la toſſe, & al dolore del uentre. A la macilenza niente piu gioua, che la medica herba, quella uerde, & anche ſecca toſto in graſſa l'animale, ma ſe gli dia moderatamente, accio

non si soffochi l'animale per troppo sangue. Alla mulla stanca, e di caldo piena, mettesi ne le mascelle grasso, e se le infonde uino in bocca. Faccia si nel rimanente cerca le mule, come ne le prime parti di questo uolume habbiamo detto de buoi, e de caualli.

IL SETTIMO LIBRO DI LVTIO
GIVNIO MODERATO COLV-
MELLA DE L' AGRICOLTURA.

De l' Asino. Cap. I.



Olendo Publio Siluino parlar de minori animali, il uile, & uolgare asinello, de la minore Arcadia fara il primo, del quale uogliono molti auttori de l'agricoltura, che si habbia gran cura nel comprarlo, ò gouernarlo, è ueramente non senza ragione. Perche puosì tenere in quella uilla, oue nò sono pascoli con ogni strame quantunque poco. Quando che con foglio, spine, ò pertiche di salzo si nodrisce, & anche con un fascio di sarmenti, ma con paglia, de laquale ogni regione quasi è copiosa, si pasce delicatamente. Sostiene la dappocaggine de lo imprudente guardiano, sòpporta le battiture, e la fame gagliardamente, & però dura piu, che qualunque altro armento, perche sofferendo fatica, e fame, di rado inferma. L'opera di questo animale, che tanto ageuolmente si gouerna, spesse fiate rie-

*ſce ottimamente, rompe il terreno facile con l'aratro
liggiero, come in Betica, & in tutta Libia, tira i carri
non molto carichi. Et come dice il Poeta celeberrimo.
Carica il contadin l'afino ſpeſſo
De uili pomi, riportando ſeco
Da la città la pietra, ò nera pece.*

*Vale ſommamente queſt'animale à uogliere il mu-
lino. Et però deſidera ogni uilla l'afino, come neceſſa-
rio, il quale, come ho detto, puo portare ne la città, ò
riportare piu maſſaritie trahendole col cibo, ò ſopra
la ſchena. Qual ſia la piu commendata forma, ò go-
uerno, parlando del piu degno afino habbiamo detto
à baſtanza.*

Di comprare le pecore, e loro gouerno. Cap. II.

DOppo i maggiori animali ſegue la conſideratione
de le pecore, lequali hauuto riſpetto al gran gua-
dagno, douerebbono eſſer le prime. Perche elle princi-
palmente contra la uiolenza del freddo ci difendono,
e danno à i corpi noſtri capaci ueſti. Senza che non ſo-
lamente ſatiano i contadini con la copia di caſo, e lat-
te, ma etiandio ornato le tauole de grãdi huomini con
gioconde, e numerose uiuande. Et danno il cibo ad al-
cune nationi, che mancano di formento, là onde i No-
mali, e molti Geti ſono chiamate galactopote, cio è be-
uitori di latte. Queſto animale adunque come che ſia
delicatiſſimo, come dice prudentemente Celſo, è tutta-
uia di ſicuriſſima ſanita, ne patiſce peſtilenza. Ma
elegantſi conformi à la natura del luogo, il che Vergi-
lio commanda che ſi offerui non pure in queſto, ma in
tutta l'agricoltura, dicendo.

Ogni terren non genera ogni frutto.

Il sito grasso e campestre desidera pecore grandi, li debole, & in colli quadrate, il saluatico, e montuoso picciole, ne i prati, e nouali piani stanno comodamente le pecore. Ne sono di una generatione, anzi ne i colori et iandio sono differenti. Giudicauano i nostri piu degne le milesie, quelle di calabria, e di puglia, e le tarentine di queste migliori, hora le galliche sono hauuto in maggior prezzo, & specialmente le alinate. Et parimente quelle che stanno cerca Parma, e Modena in luoghi magri. Il colore bianco, e ottimo, & utilissimo, perche fansi di quello molti altri, et questo da niuno si caua. Commendasi et iandio di uelo nero, o fosco, quali genera in Italia, Polentia, in Betica, Corduba, parimente l'Asia rossigne le produce. Hacci poi insegnato l'uso, ad esprimere io questo animale molte uarieta. Perche essendo portati in gadi da la uicina Africa montoni saluaticchi, e feroci, come altri animali a chi dauano i spettacoli. Marco Columella mio zio, huomo ingenioso, e famoso agricoltore, compratone alcuni, li condusse in uilla, & fatti di mestichi, li fece con le pecore tette, cio e quelle, che per conseruare la preciosa lana con pelli si cuoprano, mescolare, partorirno quelle prima agnelli pilosi, ma nel colore al padre simili, i quali poi uniti alle pecore tarentine, generarono montoni di piu teneri ueli. Tutti quei che poi furono questi generati hebbero molle lana, come le madri, & il colore de padri, e de gli auoli. Così dicea Columella, ogni forma che sia stata ne le bestie esser discesa ne i nepoti per gradi, lasciata la ferocita. Torniamo a

la nostra proposta, sono adunque due generationi di pecore, di lana tenera, & di aspra, e dura. Sono alcune cose comuni à comperare amendue queste generationi, ma alcune specialmente s'hanno ad osservare ne le generose pecore. E commune à comprare i gregi se piace de la lana la candidezza, non eleggerai tuttavia candidi maschi, perche souente generano agnelli foschi di rosfigno ò nero non mai si genera bianco.

Di leggere i montoni. Cap. III.

Non si commendi adunq; il montone solamente, per che sia candido, ma etiandio sel palato è la lingua del medesimo colore, che è la lana, perche essendo queste parti del corpo nere, ò macchiate, nascono figliuoli neri, ò variati, il che fece Vergilio manifesto in questi uersi.

Quantunque sia ben candido il montone,
Non lo pigliar, se gli ha la lingua nera
Perche non macchi de i figliuoli i ueli.

La medesima ragione è ne i rosfigni, e neri montoni, de i quali parimente non debbono esser queste parti nel colore da la lana dissimili, ne siano per modo alcuno di uario colore per tutto il corpo, e però non si comprino le pecore se non sono lauate, accio si uegga meglio se sono d'un colore, il quale se è uario, specialmente ne i montoni, contraheno per lo piu i figliuoli i paterni segni. Commendasi la statura alta di uentre grande, e lanoso, la coda longhissima, e di folto uelo, la fronte larga, i testicoli larghi, le corne torte, nõ già che questo sia piu utile, perche è migliore il montane

senza corni, ma che nuocono meno le corna ritorte, che erte, e larghe, ma in alcuni paesi, ou'è l'aria humido sempre è uentoso, desiamo hauer montoni, e capre con larghe corna, accio gli difendano dalla tempesta gran parte del cāpo. E però ne l'aspro uerno eleggeremo un maschio di tal maniera, e quando è clemente, senza corni, perche ci incommoda in questo il cornuto, che sentendosi armato, si mette à combattere, e douenta contro le femine importuno, e perseguita il suo ruale, come che egli solo non basti, ne lascia che'l gregge sia da gli altri coperto, se nō poi che è stāco di montare. Ma il montone senza corne, uedendosi disarmato, ne atto à cōbattere, è nel coito piu tēperato. Adunque sanano i pastori la ferocita del montone, ò capro cō tale astutia, ficcano in soda tauola di due piedi pontuti chiodi, e con le ponte gli la legano contro la fronte, questa cosa mitiga la sua ferocita, perche ferisce se stesso nel percuotere. Ma Epicarmo siracusano, che di medicare le pecore diligentissimamente ha scritto, afferma che si mitiga del montone la ferocita, pertusando le corna oue si piegano piu uicino alle orecchie. Genera questo animale ottimamente di tre anni, e sin'al otto puo durare. La femina poi che ha due anni, si marita, giudicasi giouane di cinque e sette meno attā. Cō prerai adunque le pecore con la lana, rifiutando quella che è uaria e candida, perche genera uarij colori, quella che ha piu di tre anni, e minaccieuol dente, come sterile rifiuterai, pigliala adunque di due anni, di corpo grande, longo collo, uello longo, molle, e folto, il uentre largo, e fuggasi quella, che ha il uentre senza

peli e picciolo. Et questo communemente si offerui a comprare le peccore, gioua poi fabricare le stalle basse ma longhe piu tosto che larghe, perche siano calde nel uerno, ne ucidano i figlioli per la stetrezza del luogo, siano uer mezzo di, perche quest' animal, come che sia da la natura molto ben uestito, tuttauia patisce dal freddo e parimente dal caldo feruente, faccia si adunque innanti à la porta una corte chiusa, oue sicuramēte stiano la state studiando che non ui sia humore, e siano le stalle di felice coperte per terra, accio giacciano le grauide piu monde e meno si machino. Siano le stalle mondissime, perche non infermino da l'humido, il che massimamente è da offeruare. Tutte le pecore si nodriscano largamente quandoche'l picciol numero satiato di copioso cibo, piu rende al padrone, che un copioso grege, che patisca disagio, seguirai i nouali, ma specialmente da spine liberi, & usiamo souente l'autorità del diuino poeta.

Pigliati cura de la lana, e uedi,
Che non le guidi in aspra selua, ò doue
Lappe e triboli son, che li dan noia.

Per questo, come dice il medesimo, douentano le pecore scabrose, quando se le attacca il sudore poi che sono tondate, et le spine hanno fessa la pelle de le pellose & ancho si minuisce la lana, laquale quanto piu cresce, tanto piu da le spine è stracciata, dalle quali prese à foggia de hami, uiene titagli da dosso, le pecore delicate perdono ancho i uelli che le cuoprano, il qual danno con gran spessa si ristaura. Si conuengono gli autori che'l primo tempo di giugnere i montoni à le femi-

ne sia da primavera ne i parili, cio è à 21. d'Aprile essendo la pecora matura, ma se ha partorito nel mese di Luglio. Commenda si tuttauia che si come la uindemia segue al mitere, così gli agnelli dopo il maturare de le uue nascano, e siano satiati col pascolo di tutto l'anno prima, che soprauenga del uerno la malinconia e digiune, ma gliè meglio quello d'autunno che di primavera, come ueramente dice Celsò, perche gioua piu che si fortifichi ināti al soslitio de la state, che del uerno, & questo solo animale commodamente si pasce ne la bruma. Et se fa mestieri di generare piu maschi. Aristotile huomo de le cose naturali dottissimo comanda che si congiungano ne i di settentrionali, soffiano i uenti da settentrione, e che si pasca il grege uerso quelli, facendo montare l'animale con la faccia uerso quella parte, ma se hai à generare femine, si uolgano uerso ostro, quādo montano. Perche legare del maschio il testicolo destro ò sinistro, come dicemmo nel libro di sopra, gioua ne gli armenti maggiori. Il pastore, che dopo'l parto si uolle partire del paese, riserui gli agnelli à pascolare uicino à la citta, perche da il cōtadino gli agnelli prima che gustino herba al beccaio, perche leuati uia questi, si conduce uia il grege, e piglia si da le madri il latte. Si conducano tuttauia à le fiate uicino à le citta, quandoche l'animale familiare è piu utile che'l forastieri. Non si lasci inuecchiare il grege, accio non abbandoni in un tratto il padrone, anzi conuiensi à prudente pastore ogni anno rinouare tanti ò piu capi in luogo de le uitiose ò morte pecore. Perche l'asprezza del uerno ò de freddi inganna souente il pasto

re, & uccide quelle peccore, che egli credendo esser tollerabili per l'autunno, non hauea leuate uia, & però sopliscafi il numero con le fortissime, che nõ siano dal uerno oppresse ò con nuoue agnelle, chi uole far questo, attenda di non nodrire le agnelle sotto madre che habbia meno d'anni quattro ò piu d'otto, perche queste eta sono inette à nodrire i figlioli, & perche la cosa di uecchia materia nasciuta, ritiene la uecchiaia dal padre congenerata. Et è sterile ò debole. Attendasi al partorire de le nouelle pecore à modo che usano le leuatrice quandoche partorisce quest'animale come la donna et souente perche manca di ragione, patiscene partorire, perciò sia il pastore prudente marescalco ò medico, che sappia trare de la matrice il figliolo atrauersato, ouero tagliatolo in pezzi, caui senza danno de la madre il parto, che chiamano i greci Emuiucos. L'agnello poi che è nasciuto si rizza, & auicina si à le poppe, & se gli apre la bocca, bagnādola à le poppe premute à fin che impari à pigliare il materno nodrimento, ma prima che questo si faccia, mungasi alquanto la colostrà cioè la prima spongosa latte, la quale non monta, nuoce à l'agnello, il qual due di poi che è nasciuto chiudasi con la madre, perche ella nodrisca il figliolo & ello cominci à conoscere la madre. Dipoi fino che non saltella, tengasi in caldo e scuro luogo, come poi saltella e gioca, rinchiudasi in un seraglio di uerghe co gli altri, accio non si smagri per il star solo, non sfocandosi il desio fanciullesco, separinsi i teneri da i piu gagliardi, perche'l robusto afflige il debole, et basta lasciare che uadino à le mandri la mattina pri-

ma che uadano in pascolo, e la sera quando tornano. E poi che sono ben fermi, si pascano di cithiso ne la stalla d' con medica, ouero con semola, ò se lo concede la spesa con farina d' orzo ò di robigiia. Come sono cresciuti, si conducano le madri cerca'l mezzo di, in prati ò nouali à la uilla uicini, lasciando gli agnelli uscire de le stalle, perche imparino pascolare fuori. Le maniere de pascoli siano come dicemmo, & se d'alcuno si habbiamo scordato, ne faremo mentione. sono giocondissime le herbe, che nascono ne i campi rotti con lo aratro, dipoi quelle che uengono ne i luoghi mancanti de buomore, quelle de paludi e saluatiche non sono buone, non sono tuttauia si giocondi pascoli, che di continuo usati, non muouano fastidio, non gli prouedendo il pastore, dando à gli animali il sale, il quale posto ne la state ne i canali, come un condimento del pascolo, oue le pecore tornando dal pascolo lingenopigliando da quel sapore appetito di bere, e di mangiare. Soccorresi à la carestia del uerno, mettendo ne le mangiatoie il cibo. Si nodriscono commodamente con frondi de olmo, ò di frasino, ouero con fieno de autunno, che chiamano cordo, il quale perche è piu tenero, e piu giocondo, che il maturo, ò con cithiso, e con ueccia satina. Sono poi necessarie mancando il resto, le paglie de legumi, perche l' orzo, la faua franta con le sue guscie, e la cicerchia, è di troppo spesa, ne si puo dare ne le regioni à le città uicine, ma essendo à uil prezzo, sono ottimo cibo, del tempo che si pascano, e conducano à l'acqua, ne la state, facciasì come dice Vergilio.

Ne l'aparir del giorno condurai
Le pecore ne campi, sin che giace
Ne l'herba la rugiada, che è gioconda
A gli animali, e poi che à l'hora quarta
Harranno sete, sian condotti à pozzi
Ouero à laghi, e poi nel meggio giorno
Si guidino à la uale, ouero doue
La querza co sue rami ombreggia molto.
Ouer nel bosco, doue l'ombra sacra
Da l'Illice si sparga d'ogn'intorno
Cosi mitigato il caldo, conduca si à l'acqua ne la state,
E di nuouo si caccino al pascolo
Verso la sera, quando si rattempra
L'aria, & i passi per la rugiadosa
Luna si fanno molli.

Ma offeruisci che ne l'apparire di canicola si conduca il grege con la faccia uerso occidente, innanti al mezzo di, dopo mezzo di uerso oriente, quandoche molto gionua che'l capo de gli animali pascolanti offerui il sole, il quale apparendo questa stella per lo piu nuoce à gli animali. Nel uerno e da primavera, si tengano di mattina ne le stalle sin che'l giorno cacci i gelati humori, perche l'herba di brina carica, genera à questi tempi grauezza à gli animali, e flusso di uentre, là onde ne i tēpi humidi e freddi de l'anno, se li dia bere una fiata al di, sia il circospetto e uigilate il pastore (come à gouernatori de gli altri animali si richiede) moderato, e piu tosto guida che padrone, quando raccolie le pecore, usi di minacciarli cō la uoce e col bastone, ne mai lo gitti contro quelle: ne si scosti ò giac-

cia da quelle lontano, se non camina, stia fermo, perche desidera questo grege una uigilante cura del pastore, e l'occhio attentissimo, che non lasci separare le tarde grauide da le agili e che hanno partorito, e che'l lardo ò lupo non inganni il pastore. Ma sono questi generali precetti in tutte le pecore, hora de le pretiose si parli.

De le pecore chiamate tette che si cuoprono non pelli per conseruare la lana. Cap. IIII.

LE greche pecore dette da molti Tarentine senza la presenza del padrone à pena gioua che si tengano, perche amano maggior cura, e cibo, quando che essendo tra le bestie lanate de le altre piu deboli, quelle di taranto sono debolissime, ne sostengono la dapocagine del padrone ò del pastore, e molto meno l'anaritia ne il freddo ne il caldo. Si nodriscono di rado fuori, ma per lo piu in casa, & sono di cibo auidisime, il quale se gli uiene sciemato per inganno del contadino, ne ua in rovina il grege. Si pasce ogni capo nel uerno à la mangiatora, con tre sestarij de orzo, o di faua franta, con le sue guscie, ouer quattro di cicerchia, dan doli però secche frondi, ouer secca ò uerde medica, ò ci thiso, o sette libre di fieno cordo ò paglia di legumi in copia. Fassi poco guadagno, nel uendere gli agnelli e niuno di latte, perche quei che se hanno à uendere, poco di poi che sono nasciuti se uccidono, e le madri loro dando à gli altri le poppe, ne si mungono, à finche l'agnello meglio di latte satiato piu tosto si confermi, & quella che ha partorito à la nutrice accompagnata meno s'affatichi, & pò studij di sottoporre ogni
di gli

di gli agnelli à le madri loro, & à le altre, che non li amano. Bisogna nodrire piu maschi in questi gregi, che ne le setolose, e di lana dura, & i maschi loro, prima che possino montare castrati, s'uccidono compiuti due anni, e le pelle loro per la bellezza de la lana si uendono piu care. Pascoleremo le greche pecore in campi liberi d'ogni brucco ò uerghe, oue come ho detto, se gli stratia la lana e la pelle, ma perche di rado pascola fuori, desidera in casa maggior cura, però che hassi spesso à nettare e purgare, e souente se li slarga la lana, bagnandola con uinò & oglio & à le fiate si bagna tutta hauēdo un giorno sereno, e basta far questo tre fiate à l'anno, si purghino e mondino le stalle cacciandone l'urina & ogni humore, ilche fa si acconciamente pertusando le tauole che si fanno per suolo al pecorile e perche'l grege ui stia sopra libero non pure da fango ò sterco, ma etiandio da noio si serpenti, il che ti mostra Vergilio come si faccia. Impara d'ardere le stalle il cedro

O Galbano cacciandone i serpenti,
Che la noiosa uidera sicela
Sotto le mangiatore non muouendo
Il luogo, il qual se scuopri se ne fugge.

Et il medesimo dice

Piglia ò pastore il sasso ò querza in mano
Percotendo il serpente che minaccia
E muoue il collo con l'horibil fischio.

Et accio che non facci questo con pericolo, ardi capelli di donna ò corna di ceruo, il cui odore non ui lascia habitare simili animali. Non si osserua il medesi

mo tempo di tondere in tutte le regioni, perche non uiene la state in ogni luogo tardi ò per tempo, ma gli è ottima uia considerare le stagioni ne le quai la pecora non senta freddo tondendola, ne caldo se non sia tonduta, ma da qualunque tempo che si tonda, ungefi. con sugo di cotto lupino, fece di uecchio uino e morchia cō ugual misura, & oue per tre di la pelle barra beuto questo licore, il quarto di se gli è uicino il mare, si laui, ouero cuocesi acqua piauana conseruata con sale al scoperto, e lauasi con quella il grege, il quale medicato in tal guisa, non si fa scabro per un'anno, come Celso afferma, e non è dubbio che la lana con questa medicina douent. i piu molle e longa.

Medicine di pecore. Cap. A.

POi che habbiamo trattato la cura de le sane, hora commanderemo come à le inferme si soccorre, quantunque habbiamo quasi parlato di questo à pieno, oue di medicare i maggiori animali parlammo, perche essendo i corpi de maggiori, e minori animali quasi di medesima natura, poche e picciole differentie d'infermita si possono trouare, le quai, come si siano, non taceremo. Se inferma tutto'l grege, quello che per adietro habbiamo comandato, perche lo giudichiamo cosa utilissima, da nuouo l'affermiamo in questo caso, perche è ottimo rimedio, mutiamo pascoli e le acque di tuto'l paese, e cerchiamo altra regione, e se la pestilenza è contratta per troppo caldo, cerchiamo uille ombrose, se per freddo luoghi esposti al sole, ma non si conducano in fretta, ne caminando assai, accio non si aggrauì co'l longo uiaggio la sua debolezza, ma non

però molto lentamente. Perche si come non gioua affaticare con longo camino le pecore da infermita afflitte, così è bene esercitarle mediocrement, e quasi destarle dal stupore, ne lasciarle per lentezza inuechiare e morire, oue sia condotto il grege a l determinato luogo, diuidansi in colonie, perche meglio si curano diuise, che insieme unite, ò perche è minore il pestilente fiato, oue è minor numero, ò che piu speditamente si gouernano le poche. Offeruiamo adunque le medesime cose, che dicemmo ne l'esordio di sopra accio non piu le replichiamo, quando tutte infermano, & quelle, in cadauna che patisca. Patiscòno le pecore di rognà piu spesso che ogni altro animale, la quale nasce per lo piu, come dice Vergilio.

Quando la fredda bruma e l'aspro gelo
Occupa il grege al freddo mal costante.

Ouer poi che sono tondute, non li facendo la predetta medicina, se non laui il sudore de la state nel mare ò nel fiume, se lasci che tondute siano stratiare da roui ò spine, se usi stalla, oue siano stati caualli, a fini, ò muli, ma specialmente genera il poco cibo la macilenza, da la quale nasce la rognà, e conoscesi in tal guisa, quando comincia mordono le pecore il luogo offeso, ò co'l corno ò con l'ugna lo battono, ò stropicciano ad albero ò à pareti, il che se uederai fare ad alcuna, la dei pigliare, e leuare uia la lana, perche la pelle di soto è aspra, & come un piccicore, al quale proueggasi incontanente, accio non si contamini tutto il grege, perche gli altri animali, & specialmente le pecore sono da la contagione offesi, ma ui sono piu

medicines, le quai narreremo per numero, non che faccia mestieri usarle tutte, ma perche non si trouando alcune cose in ogni paese, alcuna di molte si troui per tale medicina. Gioua prima quella compositione, che pur dianzi mostrāmo, se à la fece, à la morchia, & al sugo del lupino cotto mescolerai ugual parte di bianco elleboro. Lieua la rognā il sugo de la uerde cicuta, tagliata nel uerno, quando anchora non fa gambo ne seme si pista, e l'humore di questa spremuto si riponga in uaso di terra, mescolando in due orne un mozzo e mezzo di sale arrostito. Fatto questo mettasī il uaso ben rinchiuso nel letame, e cotto tutto l'anno co'l uapore del sterco, indi si caua, e fatto tiepido ugnesi la parte scabrosa, hauendola prima con aspro mattone ò pietra pomica stropicciata che insanguini. Gioua parimente la morchia boglita le due parti, e la uecchia urina d'huomo ammorzandoui dentro ardenti pezzi de uasi di terra. Alcuni tuttauia la fanno boglire la quinta parte, e ui mescolano ugual misura di sugo di cicuta uerde, dipoi ui mettono uasi di terra triti, pece liquida, e sale fritto, di cadauna tal cosa un sestario. Vale à questo il solfo tridato, & ugual misura di liquida pece, e sia rappigliato con lento fuoco. Ma Vergilione la Georgica afferma non esser miglior medicina.

Che se aprirai con ferro il sommo capo

Di quella piaga, perche si nodrisce

E fa maggiore il uitio se è coperto.

Aprasi adunque la piaga sanandola con medicine.

Segue adunq; prudentemente che si caui sangue del

talone ò tra le ugne à le pecore, che hanno la febre.
 Molto ha giouato di tagliar la uena
 Del piede à l'animal, che sente febre.

Ma noi le cauiamo sangue di sotto gli occhi, e de le orecchie. I chionui à due guise noiano la pecora, ouero quando la subluuie o l'intertrigine, cioè infirmità, che da sporchezza o da stropicciare de le parti uiene, nasce ne le uigna. & oue è in quel luogo una gonfiatura, nel cui mezzo sia come un pello di cane, iui è un uermicello, La subluuie e l'intertrigine cauasi commodamente con pece liquida e alume e solfo mescolati bene con aceto ò con pomo granato tenero, prima che faccia i grani, pisto con alume, & infusoui aceto. ò con ruggine di mettalle tridata e con arsa galla impiastrata con uino, e soprapostauì. L'ensfiato, che ha sotto il uerme debbesi tagliare con ferro acutissimamente, accioche tagliando non si ferisca l'animale che è dentro, il qual ferito, manda fuori uenenata marza, la quale infetta la ferita in guisa, ch'è di mestiero tagliare il piede. Poi che harrai tagliato d'attorno l'ensfiato con diligenza, stillerai ne la ferita bogliente seuo con un stizzo ardente. La pecora del polmone inferma sanasi come il porco mettendo l'herba ne l'orecchia, la quale chiamano i marescalchi consiligine, de la quale dicemmo di sopra mostrando de maggiori animali la medicina, ma quest'infirmità per lo piu si contrahe ne la state, se manca l'acqua, la onde ne i caldi si dia bere a gli animali di 4 piedi largamente. Se'l uitio è nel polmone, nuole Celfo, che se gli dia forte aceto, quanto puo sostenere la pecora, ò che se gli infondano ne la

sinistra nare per un corno, tre hemine di uecchia orina d'huomo che sia tiepida, mettendoli ne le mascielle due onze di sonza. E insanabile il sacro fuoco, che chiamano i pastori pusula, quella se non si sana ne la prima pecora, che se ne amala, uccide con la contagione tutto il grege, quando che non ammette medicine, ò rimedi di ferro. Perche quasi ad ogni toccamento s'infiamma, & accetta solamente di esser medicata cō latte di capra, il quale infuso mitiga l'ardore, e prolōga piu tosto, che sana la pecora. Ma Dolo Mindensio de la gente Egittia degno auttore, i cui libri detti in greco ipomninati, sotto il nome di Democrito falsamente si leggono, giudica che per tal cagione si guardi sovente la pelle à la pecora, e se trouerasi in alcuna tal uitio, incontanente cauiamo una fossa, mettendoui entro la pecora uiua col corpo in su, lasciando pissare sopra la sepolta pecora tutto il grege; e che in tal guisa cacciasi l'infermita. La colera non picciola infermita ne la state cacciasi con beuanda de uecchia orina, & gioua parimente à le oppresse da morbo regio. Se patiscono da flemma, se gli mettono nelle orecchie ramelle di cunila babula, ò nepeta saluatica auolte in lana mouendole sino che stranuta la pecora. Le gambe de le pecore rotte sanasi, come le gambe de gli huomini, auogliendole cō lana di ogli, e di uino bagnata, e legandole in steche. Nuoce sommamente l'herba sanguinaria, laqual mangiata da la pecora, fa distender il uentre e ritrarlo, e mandare de la bocca spuma di cattiuo odor. Canisi incōtanente da la coda uicino à le groppe il sangue, & parimente apprasi la uena del labro di-

sopra. A le susspiriose si tagliano le orecchie con ferro, e mutasi paese, il che in ogni infermita, e pestilenza se debbe fare. Medican si ancho gli agnelli, che hanno la febre, ò altra infermita, i quali quando infermano, non si sottopongano à le madri, accio non le ammorbino. Si mungano adunque le pecore separatamēte, dandoli bere acqua piovana con ugual latte mescolata, se hanno la febre molti le medicano con latte di capra infusogli ne la bocca per un corno. Eccì ancho la mentigine, che chiamano pastori ostigine à quei che lattano pestifera. Fassi questa one il pastore inauedutamēte ha lasciato mangiare gli agnelli, ò i capretti herbe ruggiadose, il che non si faccia per modo alcuno, pur quando è auenuto occupa questa infermita la bocca, & i labri con brutte piaghe, come il sacro fuoco. Gioua ugual pcsò de hissopo, e sale pistati. Stropiccian si con quella mistura il palato, la lingua, e tutta la bocca, dipoi lauansi le piaghe con aceto, ugnendole con liquida pece, e grasso di porco. Piace ad alcune la terza parte di ruggine à due di sonza accompagnare, & usare questa medicina tiepida. Mescolano alcune foglie di cupresso con acqua, e lauano con quella le ferite, & il palato. Il modo del castrarle già è manifesto ne gli animali maggiori, il quale parimente userai ne gli agnelli.

De le capre. Cap. VI.

POi che habbiamo de le pecore detto à bastanza, parlero de le capre. Questa generatione ama piu tosto le ciese, che il sito de piani. Pascesi ottimamente ne i luoghi aspri e saluaticchi. Perche non fugge da i bruc-

chi, ne viene offesa da le spine, e gode si di arbuscelli, e prunetti, che sono *Arbusto*, *Alaterno*, e *Cithiso saluatico*, e parimenti i frutici d'*Illice*, e di *querza*, che poco si lievano. Il capro è tenuto ottimo, à cui pendono al collo da le mascielle due barbole, grande di corpo, le gambe sode, e piene, il collo corto, le orecchie pēdenti, e griui, il capo picciolo nero, e di pelo spesso, netto, e lungo, il quale parimente si tondera.

Per uso di soldati, ò per far uesti.

A miseri nocchieri al mare auezzi.

Puo montare à generare di sette mesi, perche lussuria molto sin quando latta, e cuopre la madre, & però innanzi à sei anni inuecchia, perche da non matura lussuria, nel primo tempo de la pueritia è consumato. Là onde quando ha cinque anni non è ben atto à montare. Commendasi la capra simile al capro, che habbiamo descritto, e se ha le poppe grandi, & abbon da de latte. Faremo generare le capre non cornute nel sereno tempo, ma le cornute, ne la tempesta, e pioggie. Et siano in ogni paese i capri senza corna, perche i cornuti sono perigliosi per la importunita loro. Non si tengano di questi animali piu di cento in una stalla, quantunque piu di mille pecore commodamente stiano insieme. Comprando le capre, meglio è pigliare il gregge intiero, che diuisamente comprarle da piu persone, accio non si pascano diuise, e piu concordeuoli habitino nelle stalle. Nuoce à quest'animale il caldo, ma il piu freddo, specialmēte à quella, che nel uerno quando agghiaccia ha partorito. Ne si sconcia solamente per questo, ma etiandio dandoli giande non quanto fa

bisogno à satiarle. Per il che non potendo darne à bastanza, non si diano à questo gregge. Commendiamo, che si uniscano à i maschi l'autunno innanti al Decembrio, à finche auicinandosi la primavera mettendo le gemme i fruttici, quando le selue prima germinano, partoriscono. Faccia si il caprile lastrigato, ò di sasso naturale, ò à mano, perche non si mette sotto à questo animale strame alcuno. Mondi il pastor diligēte, ogni di la stalla, non ui lasciando fermare sterco, ò humore, ò lutto, lequai cose sono à le capre nimiche. Se sono generose partoriscono due figlioli, e tre à le fiate. Sono pessimi tre figlioli di madre, che suole generarne due. Si nodriscono come gli agnelli, se non che debbesi piu ristignere de capretti la lussuria, et oltre la copia del latte, se gli dia samera ò Cithiso, ò belera, ò capi di lētisco, quelli di due nati ad un corpo, che paiono piu robusti, si tengano, e si riseruanò à supplire il gregge, et uedō si gli altri. Non si lascia nutrire capretto alla capra di uno, ò due anni, quātunq; di tal eta partorisca. Perche non debbe nodrire figlioli se non è di tre anni. Separasi da quella d'un'anno incontanente il figliolo, à quella di due anni si lascia, finche sia da uēdere. Nō si conseruino le madri oltre anni otto, perche affaticate dal partovire, diuentano sterili. E sia il loro pastore robusto, uehemente, duro, gagliardo, patientissimo di fatica, et audace, il quale uada ageuolmente per rupi solitudini, e spine, et non seguiti il grege, come i pastori de gli altri animali, ma preceda, et percio debbe esser molto gagliardo. Le caprete pascendo ne le spine, danno luogo à le capre, ma sia ritardata quella, che dà

luogo, accio non nada innanti, e si pascia lentamente, accio stenda bene le poppe con latte, ne si smagri.

Medicina de le capre. Cap. VII.

GLi altri animali da pestilenza noiati prima si smagrano per la infermita, e dolori, sola mēte le capre quantunque grasse e liete, muoiono incontanēte, come se una rouina opprimesse il grege. Et questa specialmēte suole uenire per il grasso pascolo. Là onde poi che la pestilenza ha tocco una, ò due, cauisi immantinente sangue à tutte ne si pascono tutto il di, ma siano tenute le quattro hore del mezzo di ne le stalle. Se altra infermita le molesta medicansi dandoli à mangiare canne, e radici di bianca spina, lequiti battute con uerghe di ferro, mettiamo ne l'acqua piauana, dandoli solamente di quella à bere. E se non gionua questo, si uenda no, e non potendo nenderle, se uccideno, e salino. Passati poi alcuni giorni potrai comperare un altro grege, lasciando tuttauia passare quella stagione pestifera, se sia autunno à primavera si muti, se nel uerno, à la state. Quando poi alcune infermano in casa, si medicano come le pecore. Perche quādo la cotena si stende con l'acqua, il qual uitio chiamano greci ydropa, noi hidropisia, tagliando la pelle sotto la spalla, n'uscirà il tristo humore, e la ferita con liquida pece si sana, quando si gonfiano i membri genitali di quella, che ha partorito, ouero non uscendo la seconda, che fa si doppo il parto se gli infonda un sestario di uino cotto, e non ne hauendo al tretanto di buon uiuo, empiedo i membri naturali di ceroto. Ma per non replicare puntalmente ogni cosa, medicheremo le capre, come

de le pecore è predetto.

Il modo di fare il formazzo. Cap. VIII.

Non si scordi la cura di fare il formazzo, specialmente ne i paesi lontani oue non gioua portare giu il latte. Questo se uiene liquido e chiaro uendasi incontanente, se è sodo e grasso, piu lungo tempo si conserva, ma facciasì con sincero e freschissimo latte, perche'l tenuto piu di, ò mescolato douenta agro. Rapigliasì per lo piu col coagolo d'agnello, ò capretto, quantunque è buono il fiore del cardo saluatico, i semi del gineto, e la latte di fico che esca da l'albero, tagliando la uerda scorza. Ma ottimo è il formazzo, che ha poco presame. Piglia un seno di latte al meno tanto presame quanto pesa un denaro d'argento. Et non è dubbio che'l caso rapigliato con ramelli di fico ha giocondissimo sapore. Ma la secchia poi che è di latte piena, si scaldi alquanto, non l'auicinando però à la fiamma, come piace ad alcuni ma tengasi nò molto lontano, et di subito che è rassodato, traspongasi incontanente ne le sporte, ne cesti ò ne le forme, perche molto gioua scolare incontanente il siero diuidendolo da la rapigliata materia. Là onde non si contentano i contadini di lasciarlo stillare per se stesso, anzi poi che'l formazzo è ben fermo, uì soprapongono pesi, con i quali si sprema il siero. Cauato poi de le forme, mettesi in luombroso e freddo sopra mondisime tauole, perche nò si guasti, e spargesi con tritto sale accio sudi fuori l'humore agro. Poi che è indurito, premesi meglio, accio che si stringa, spargendolo con sale arrostito, e da nuouo premendolo con pesi. Fatto questo per noue di,

lauasi con dolce acqua, e mettesi sopra craticci che non si tocchino le forme insieme, accioche si secchi moderatamente. Dipoi perche resti piu tenero, stiuaasi in chiuso luogo da uenti sicuro in piu tauolati ordinato, cosi non douenta carolato ne salso ne secco. De i quai uiti auiene il primo, non essendo ben premuto, il secondo, se gliè dato troppo sale, il terzo, se è arso dal sole. Questa sorte di caso puosi mandare oltra mare. Ma quello che tra pochi di si debbe mangiare, fassì con minor cura, perche tolto de le sporte, mettesi nel sale e nella muria, e incontanente seccasi alquanto al sole. Alcuni prima che leghino gli animali, gittano ne la secchia da mungnere uerdi noci di pino, ne le cauano, se non poi che hanno posto ne le forme la rappigliata materia. Pestano i uerdi pinocchi e mescolati con late, li fanno rappigliare. Alcuni rappigliano il late con thimo trito e sedazzato. E parimente fara latte rappigliato di qualunque sapore uorai, mescoladoui il condimento. Quella uia è notissima di fare il formazo che chiamiamo premuto. Perche questo alquanto rappigliato nel uaso, mentre che tepido ragliasì, e sparso con bogliente acqua, formasi con le mani ò in forme di busso. E di giocondo sapore indurite con muria, e colorato con fumo di legno melino che è specie di sosino, ò di paglia. Ma torniamo à l'ordine nostro.

De i porzi e loro medicine. Cap. IX.

IN ogni generatione d'animali di quattro piedi usasi diligenza ne l'eleggere il maschio, perche rassomigliasi le piu fiute il figliolo al padre, che à la madre. La onde commendasi ancho ne i porzi quei che sono

grandi e quadrati, piu tosto che lunghi ò rotondi, con uentre largo, grandi groppe, ma nõ con gambe ò ugne longhe, la copa larga e nodosa, il griffio corto & erto. Et fa piu à proposito, che siano i maschi lussuriosissimi, i quai passato un'anno commodamente generano, e tuttauia possono di sei mesi ingrauidare. Le scrofe si commendano longhissime, e ne gli altri membri simili à i maschi, se la regione à freddi & à brine è sottoposta, eleggasi il grege di sete durissime, spesse e nere, se è temperata & esposta al sole, di basso pello, ouero bianchi nel pistrino nodriti, si possono pigliare. La femina è tenuta idonea à generare, sin' à sette anni, e quanto è piu fertile, tanto piu presto inuechia. Concepisce commodamente d'un anno, ma sia coperta di Febraro, per che portando quattro mesi, partorisca il quinto, quando sono le herbe piu sode, accio che habbiano i figlioli il latte maturo, e poi che non latteranno, pascanosì di strepole e d'altri caduti grani de legumi. Et fassì questo ne i paesi lontani, oue solamente se allieuanò, ma uicino à le Citta uedenì il porco, per che s'alleggerisce la madre de la fatica, e piu tosto partorirà un'altra fiata, e facciasì questo due fiata à l'anno. I maschi come prima possono montare, si castrano di sei mesi, ma se hanno generato piu fiata, di tre ò quattro anni, accio che ingrasino, si feriscono i membri genitali de le femine e rinchidonì con le cicatrici accio non possino generare. Il che non comprendo come sia ragioneuole, se non per mancamento de pascoli, perche doue ne è copia, gioua sempre multiplicare la progenie. Perche quest'animale in ogni sito di uilla si puo tenere, quan-

doche pascesi ne monti e nel piano, pur sta meglio ne i paludosi che aridi campi. I boschi di quercie, foueri, faggi, ceri, ilici, ulini saluaticchi, tamarici, corili, e fruttari saluaticchi, come sono bianche spine, greche carube, giunipero, loto, pino, corniolo, arbuto, pruno, paliuro, & i peri archiadi, questi frutti à uary tempi maturano, e quasi tutto l'anno pascono il gregge, oue mancano gli alberi, seguiremo terreni pascoli, fangosi piu tosto che secchi, accioche ruminino il palude, cauino i uermi, e si uolgano nel luto, il che molto diletta à quest'animale, & che posino usare le acque à lor uoglia, il che gioua sommamēte à quello ne la state, & cauare le dolci radici de la selua acquosa come le scirpi, gionchi e uili canne, & ingrassa il campo coltinato e graminoso i porci specialmente se è copioso de frutti, che à diuersi tempi de l'anno ministri pomi, pruni, peri e uarie sorti de noci e ficchi. Non però si sparagni il granaio, perche fa mestieri souēte darli del grano, oue non hanno pascolo à sufficienza. Per il che riponganosì molte ghiande e ne le cisterne de acqua ouer al fumo ne i palchi. Se gli dia ancho faua, e simili legumi, se'l prezo non lo uietà, specialmente da primavera, quando lattano. Noceno per lo piu à porci i uerdi pascoli, & per cio la mattina prima che escano al pasco lo, se gli diano cotti cibi, perche le non mature herbe non gli muouino il uentre, e che per tal uitio si smagrino. Non si richiudano come gli altri animali à greggi, ma faccianfi per il portico porcili, oue si rinchiudauo quelle, che hanno partorito o le grauide, perche rinchiudendo le porche à squadre e senza ordine, gia-

ceno una sopra l'altra, e si sconciano. Là onde come dicemmo, faccianfi porcili con pareti diuisi alti quattro piedi, che non possi passare il porco, perche non si debbe cuoprire, accio che'l guardiano possi da la parte di sopra annouerare il grege, è leuar uia quei che la madre giacendo hauesse oppresso, e sia uigilante, sollecito, industrioso, e diligente sopra quei che pasce, ha uendo cura de le madri, e de figlioli, e consideri di cadauna il parto. Attenda à quella che uole partorire, e la rinchiuda, accio partorisca nel porcile. Noti incontanente quanti, e quali sieno i figlioli auertendo studiosamente, che alcuno non sia nodrito sotto madre aliena, perche i porci usciti del porcile, ageuolmente si mescolano, la porca, poi che è posta à giacere, così latta i suoi come gli altrui. E adunque del porcaro ufficio, rinchiudere cadauna con i suoi figlioli, e se manca di memoria, segni ad un modo con liquida pece la porca, & i porcelini, ò con lettere, ò altre forme diuidendo le madri, e figlioli da gli altri, perche nel maggior numero, fa mestieri di piu segni, perche nõ si confonda del guardiano la memoria. Ma perche far questo ne i grandi gregi è faticoso, sia commodo, faaricare de i porcili, la soglia alta in guisa, che la madre possa uscirne & i figliouli nõ. Così non u'entra alcuno stranieri, & aspettano tutti le madri ne le stal le loro, i quali però non siano piu che 8. Non che mi sia nascosto le porche produrne maggior numero, ma perche presto si consuma quella, che piu ne nodrica. Quelle che lattano si nodriscono con orzo cotto, accio non smagrino, & indi ne segua alcuno griene danno.

Mondi spesso il porcile il diligente porcaro, e piu spesso le stalle de i porcellini, perche quantunque il predetto animale, oue pascola cerchi il loto, desidera tuttauia monda stalla. Tale è de sani porci il gouerno.

Medicina de porci. Cap. X.

SEgue che manifestiamo, come si medicano gli infermi porci. Indici, che habbiamo de febre, sono quando le porche portano ritratto & attrauerfato il capo & hauendo corso alquanto per i pascoli, fermansi in un tratto, e sopraprese dal capogirlo cadono. Considerisi, in qual parte piegano il capo, per cauare sangue da l'orechia da l'altra parte, taglisi la uena sotto la coda due dita da le groppe lontano, perche è inui piu larga, ma prima si batti con uerga, & cosi dal battere gonfiata, si tagli con ferro, cauato poi il sangue, legghisi con scorza di salzo o di olmo. Fatto questo, teneremo lo animale due o tre di, al coperto, dandoli a bere acqua mediocrementemente calda a sua uoglia, & un sestario a la uolta di farina d'orzo, a quei che hanno le gauine o sprume, cio è scoffole, cauasi sangue di sotto la lingua, il quale uscito, debbesi stropicciare tutta la bocca, con sale tritto e farina di formento. Giudicano alcuni, che sia ottimo rimedio infondere a cadauno per un corno tre ciathi di garo, dipoi gli legano al collo alquanti peci di uerghe, che toccino le scoffole. E salutifera a la nausea, la limatura di auoglio mescolata con sale fritto e faua franta minutamente, datagli a digiuno prima che uadano in pascolo. Suole infermarsi tutto il grege in guisa, che ne douenta macilente, non mangia, e condotto ne pascoli gittasi nel campo,

campo, & oppresso da un greue sonno, dorme la state nel sole, quando fa questo, rinchiudesi tutto'l grege ne la stalla, non li dando per un di mangiare ne bere, il di uegnente se gli dia bere radice di serpente anguinèo tritta, e con acqua mescolata; la quale beuuta da gli animali, uomitano per nausea, e se purgano, & cacciata la colera, se gli da cicerchia o faua, con muria dura sparsa, dipoi acqua calda à bere, come si da à gli huomini. Ma essendo la sete nimica ad ogni animale di 4. piedi ne la state, nuoce massimamente à porzi, et però non commandiamo, che si meni à l'acqua due fiate al di quest'animale, come le capre e le pecore, anzi se è possibile, tengasi nel nascere di canicola, uicino à fiume o lago, perche essendo calidissimo, non si contentadi bere l'acqua, se non uolta per il fango il ben pasciuto uètrè, refrigerandosi in quello, ne d'altro piu si gode, che di uolgersi ne rini o in lago fangoso. Se'l luogo non concede questo, causi l'acqua del pozzo, conducèdola in copia oue beono, i quali se non si satiano à fatto, infermano del polmone. Sanansi queste in firmita, mettendo ne le orecchie la consiligne de la qual radice habbiamo parlato souente. Sogliono patire dolor di milza, ilche auiene quando è gran secco, come ha ne la bucolica il Poeta.

Giaceno i pomi nel terreno sparsi,
Sotto l'albero suo per troppo caldo.

Et perche è animale insatiabile, seguèdo i dolci pascoli, patisce oltre modo per il crescere de la milza. Soccorresi à questa infermita, fabricando canali de tamarici e di rusco, empiendoli d'acqua e dandoli bere,

DE L'AGRICOLTURA
perche'l sugo del legno medica interiora gonfiate.

Di castrare i porci. Cap. XI.

Si castra quest'animale à due. tempi di primavera e d'autunno, la prima uia habbiamo detto, quando con due tagli cauansi i testicoli uno per taglio l'altra è piu bella ma di maggior pericolo, de la quale tutta- uia non tacero. Poi che harrai tagliato uia un testico- lo figgerai il scalpello per la ferita, tagliando la pelli- cula che è tra i testicoli e con le dita piegate cauerai l'altro testicolo, cosi farassi una sola cicatrice medicã do il taglio con quel modo che dicemmo, Non mi è pa- ruto di tacere quello, che s'appartiene al padre di fa- miglia quanto à la religione, sono alcune scroffe che mangiano suoi figliuoli, il che quando auiene, non è prodigio, perche sono le scroffe di fame impatientissi- me in guisa, che se a le fiate mancano di cibi, non sola- mente mangiane gli altrui figlioli se possono, ma i pro- prij anchora. Se non m'enganno ho parlato copiosa- mente de gli armenti, & altre pecore, e de i pastori, i quali gouernano in casa e fuori gli animali di 4. pie- di, e li conseruano.

De i cani. Cap. XII.

Hora come nel passato proemio ho promesso. Parle- ro de i muti guardiani, quantunque chiamasi fal- samente il cane mutolo guardiano. Et chi scuopre con piu chiaro & alto grido la bestia o'l ladro, come que- sto co'l bagliare? qual famigliare piu ama il padrone? chi è piu fedel cōpagno? qual guardiano meno si puo corrompere? qual guardia si puo trouare piu uigilan- te? qual punitore o defensore piu costante? La onde il

contadino debbe principalmente comprare ne la uilla, e nodrire quest' animale, che guarda la uilla, i fruttii, la famiglia e gli animali. E sono di tre maniere; eleggesi una generatione de cani cōtro le insidie de gli huomini, & questa guarda la casa e sue pertinenze. L'altra à cacciare le ingiurie de gli huomini e de le fiere uagliōno, e questa guarda la stalla à casa, e gli animali in pascolo. La terza generatione pigliasi per andare à la caccia, il che non solamente non aiuta il contadino, anzi lo suia, e fallo negligente à lopera, dicasi adunque del cane di uilla e da pastori, perche quel da caccia non s'appartiene à la nostra professione. Eleggasi il guardiano di uilla di gran corpo, d'alto baglio, e risonante, accio prima spauenti il mal fattore con la uoce, e poi con l'aspetto, e tuttauia che à le fiere non essendo ueduto, cacci con l'horribil fremito l'insidiatore, sia d'un colore, da pastori biāco, ma per guardare la uilla nero, quello che è uario in niuno di questi ufficij si commenda, ama il pastore bianco cane, perche è da la fiera dissimile, e fa mestiere che gli sia grā differenza à cacciare i lupi quando è scuro ò nel fare del di, accio non si ferisca il cane per il lupo, se non è per il bianco colore manifesto. Quello di uilla che à la dri resiste, se uengono di giorno è piu terribile nero. Se di notte, non si uede per la somiglianza de lombra, la onde il cane da le tenebre difeso, ua piu sicuro contro l'insidiatore. Commenda si quadrato piu tosto che longo ò corto, co'l capo grande in guisa, che paia esser la maggior parte del corpo, le orecchie basse e pendenti, occhi neri o uerdi, e lampeggianti. cō fiera uista, il per

to largo e pelloso, larghe spalle, le gambe sode e pellose, la coda corta, il piede e le ugne larghe, commendarsi il cane da uilla di tal forma. Sia poi de costumi nō molto piaceuoli, ma non horribili al tutto e crudeli, perche quelli accarezzamo anche i ladri, e questi asaltano anche i famigliari, basta che siano seueri non losingheuoli, che à le fiate guardino ancho i serui con sdegno, e sempre siano furibondi contro stranieri. Siano massimamente à la guardia uigilanti, non siano uagabondi, ma assidui, e prudenti piu tosto, che temerarij, perche quei non auisano di cosa che non habbino di certo compresa, questi da uano strepito e uana sospitione si muouono. Emmi paruto di narrar questo, perche non solamente la natura, ma la disciplina fa i costumi, accioche comprando il cane, lo pigliamo tale, e qaando nodriremo i figlinoli, tali costumi li daremo. Non importa se sono quei di uilla griui di corpo, e lenti al corso, perche hanno à fare l'ufficio loro piu tosto da uicino, e stando fermi, che da lontano e correndo. Perche non debbe uscir da la siepe lontano, anzi stare ne le fabriche, non scostandosi molto, e fanno assai bene il loro ufficio, se assagliano animosamente chi gli uiene, lo spauentao co'l baglio, ne lo lasciano auicinare, anzi piu ualorosamente l'assagliano se s'auicina. Perche la prima opera è non attentare contra al nimico, l'altra prouocato uirilmente e costantemente si difenda, questo sia detto de i cani di uilla, e quello de i pastori. Il cane da pecore non sia tanto meschino di corpo ò ueloce, come quello che segue daini, cerui, et altri uelocissimi animali, ne tanto gras

so ò griene, come il guardiano de uilla e del granaio. Sia tuttauia robusto, & alquanto pronto e gagliardo, perche apprestasi à la rissa & al combattere, e parimente al corso, perche debbono ribattere le insidie de lupi, e seguire il feroce robatore, e togli la preda. Et però è migliore à tali casi longo, che corto ò quadrato, perche come dicemmo, à le fiute bisogna seguire con fretta l'animale, gli altri membri siano simile al cane di uilla. Si nodriscono de i medesimi cibi. Se la uilla è tanto larga, che ui capisca il grege, tutti i cani commodamente si pascono con farina d'orzo e siero ò uuoì dir scolo nodrire. Ma se'l campo è di furcoli pieno, ne si puo pascolare, se gli dia pane di farro ò di formento, mescolato con liquore di faua cotta, ma tiepido, perche bogliente genera rabbia. Non si unisca il maschio à la femina se non passano un'anno, perche se piu giouani si ingroppano, se ne indebolisce il corpo, e l'animo uien meno. Il primo parto non si la scia lattare, perche la primarola non bene nodrisce i figlioli, & perde ogni suo crescere per l'auenire. I mascoli generano giouenilmente sin'à 10. anni, da indi in la sono inhabili, perche i figlioli de i uecchi sono lenti e grieni. Le femine oltre anni 10. sono al partorire inutili. Non si lascino i cagnoli per i primi sei mesi andare corseggiando sin che meglio si fermino, se non forse per sollazzo de la madre, dipoi si tengano il giorno in cathena e la notte si scioglino, ne lascieremo nodrire da madre straniera quei che uogliamo cōseruare generosi, perche'l latte materno sempre ministra piu ingegno & aumento del corpo, & se manca

il latte à la madre, diafi à i cagnoli latte di capra, sin che habbiano quattro mesi, e si chiamino con longhissimi nomi, à finche cadauno chiamato, piu tosto oda, ne siano minori, che di due sillabi, come sarebbe in grecho schilax, in italiano feroce, laton in greco, in latino ueloce, ouer la femina in greco spudi, alchi, romi, in Italiano lupa, cerua, tigre. Dei castrare le code à i cagnoli, poi che hanno quaranta di in questa guisa. Gli è un neruo, che passa per i nodi de la coda sino à la fine, questo si piglia, e cauato alquanto fuori si rompe, & cosi non cresce la coda oltra il douere, & (come affermano i pastori) si assicurano da la rabbia infermita mortifera à questo animale.

Infermita è medicina de cani. Cap. XIII.

IMpiagano le mosche ne la state quasi à tutti i cani le orecchie in guisa, che souente le perdono tutte, à questo si resiste ugnendoli con noci amare pistate, ma se già harranno le piaghe, instillasi ne le ferite cotta pece con grasso di porco mescolata, con la medesima medicina se toccherai i uermini, cadono. Nō si cauino con le mani accio (come è predetto) non facciano piaga. Piglierai contro i pulici comino trito, & ueratro di ugual peso, e mescolatolo con acqua lo impiastrerai, ouer sugo di cucumere anguino, cio è saluatico, e nō ha uendo tali cose, ungasi tutto il corpo con uechia morchia. Se harra la rognia, pisterai ugual parte di citbiso, e di sesamo, e mescolato con liquida pece, ugnerai la offesa parte, questa medicina è giudicata profiteuole, sendo quella infermita molto griene, caccierasi cō

liquore di cedro, le altre infermità si sanino, come dicemmo de gli altri animali. Tanto sia detto de minori animali. Hora de pascoli rusticani, ne i quali di uccelli, de pesci, e de saluaticchi animali si comprende la cura, nel seguente uolume parleremo.

IL LIBRO OTTAVO DI LVTIO
GIVNIO MODERATO COLV-
MELLA DE L'AGRICOLTURA.

De pascoli ne la uilla. Cap. I.



Abbiamo ò Publio Siluino dichiara-
to ne i sette libri di sopra quãto s'ap-
partiene quasi à la scienza di eserci-
tare, e coltiuare la uilla, questo hora
possedera il titolo del seguente nume-
ro. Non che le cose dellequali hab-
biamo à parlare desiderino propria, e principal cura
del contadino, ma perche non si fanno altroue, che ne
i campi, ò ne i cortilli, e tuttauia piu giouano à contadi-
ni, che à cittadini, quando che i pascoli del cortille, co-
me i pastorali, non poco giouano à l'agricoltore, quan-
do che medica il sterco de gli uccelli le magre uiti, &
ogni uerga, ò campo, & i medesimi arricchisseno il fo-
colare, & la mensa de cibi pretiosi, dipoi accrescono
l'hauere col prezzo de i uenduti animali. Là onde mi
è parso conueneuole parlare etiandio di tali pascoli,
che sono ò nel cortile, ò d'attorno che chiamansi in gre-
co orinthona, e peristerona, cio è pollari, e colombare.

Chauendo coppia di acqua ichthiotrofia, cioè peschiere si fanno studiosamente, che noi chiamiamo in Italiano stalle da uccelli da cortile, e parimente i seragli di animali acquatici. Fannosi poi cerca il cortile le stanze de le api, o d'uccelli, che nuotano, i quali de laghi, e piscine si godono, & i luoghi d'uccelli, o altri saluatici animali, che tra chiusi boschi si conseruano.

Di apprestare, e nodrire uarie generationi di galline, e galli del cortile. Cap. II.

DAro adunque prima i precetti di questi che tra la siepe del cortile si nodriscono, perche de gli altri si dubita se debbano gli agricoltori tenerne, ma la cura de le galline al contadino è solenne. Sono le sue generationi, o di cortile, o rusticana, o affricana. Quella è di cortile, che uede si in ogni uillaggio, la rusticana à quella del cortile non dissimile, uiene pigliata da l'uccellatore, e sono in copia nell'isola nel mare ligustico, chiamata da nauicanti gallinaria. La numidita è alla meleagra, cioè Africana simile, se non che ha le pene sopra al capo lampeggiate, e la cresta nel capo, lequai due cose ne le meleagre sono uerdi. Ma in queste tre generationi le femine di corte chiamansi proprio galline, i maschi galli, i castrati capponi, perche perdono la libidine, laquale non al tutto lasciano tagliati loro i testicoli, se non gli arderai i spironi con ferro acceso, i quali consumati, s'impiastra la piaga con creta da uasi finche si sanino. Non si sprezzì adunque il guadagno de le galline di corte, se con scienza siano nodrite, laquale molti Greci, e specialmente i deliaci stu-

diosamente offeruarono, ma questi perche cercauano grandi corpi, & animi à combattere ualorosi, comen dauano le tanagriche, e Rodie, parimente le calcidiche, che chiama il rozzo uolgo mutando una lettera meliche. A noi piaceno le nostre, lasciando quel studio di Greci, che apprestauano gli uccelli al combattere ferocissimi, perche noi disponiamo un guadagno à l'industrioso padre di famiglia, non di uccelli combattenti, ad un che li conduca in steccato, à cui souente ha tolto tutto il patrimonio, un combattente gallo pegno del conflitto. Colui adunque à cui piaceranno i nostri precetti, consideri quante galline possi comperare difendere nodrire, & à quei tempi de l'anno, pigliare le uoua, e porli à couare, dipoi studij di alleuare i polli, perche con tal cura, & esercizio gouernasi la gallina di corte, che chiamano Greci ornithotrofia. Gouerna un pastore ducento galline, dandoli per aiuto una sollecita uecchia, ò un gargione à guardia de le uagabonde, che da insidiosi huomini, ò animali non siano rapite. Non si comperino questi uccelli, se non fertilissimi, e siano di piuma rosseggiante, ò fosca, e nere penne, & se gli è possibile tutte si comprino di di questi colori, ò à questi uicini, non si piglino le bianche, lequali si come sono deboli, e dedicate, cosi le tro-
 rai meno uiuaci, e fertili, & siano lucide, per il che uengono souente pigliate da i Sparuieti, e da le Aquile, per il color lampeggiante, siano adunque le galline di buon colore di corpo robusto, quadrate con largo petto, la testa grande, la cresta splendente, e diritta, le orecchie bianche, et di tal forma molto gran-

di e con le ugne non uguali, queste sono tenute generosissime, che hanno 5. detta, ma che non escano i spironi de le gäbe à trauerso, perche questo è segno di maschio e sdegnasi d'aspettare il gallo, per ilche di raro e fertile, etiaudio quando monta il gallo, e con le ponte de spironi rompe le uoua. Non gioua tenir galli, che non siano lussuriosissimi, i quai siano come le femine di medesimo colore, con tante deta, ma piu alti, le creste non piegate, ma erte e di color sanguigno, gli occhi roani, ò negrezanti, il beco corto & adonco, grandi, e candidissime orecchie, le giogaie da rosso spiancheggianti, che pendano come una canuta barba, la piuma del collo uaria, come oro splendente, che penda da la copa e dal collo ne le spalle, il petto largo e macchiato di piu colori, le braccia con ale longhissime, la coda con due ordini pendendo le cime ritorte. Habbia etiaudio le coscie grandi con piume erte, le gambe robuste non lunghe, e con spironi bene armate. Ne i costumi, quantunque non si appresta à combattere ne à la uettoria gloriosa, tuttauia si commendano generosi che siano altieri, pronti, uigilanti, à cantare souente disposti, e che non si spauentino ageuolmente, perche à le fiata hanno à difendere le mogli, & uccidere il minacciuol serpente ò altro nociuo animale. Dan si à cadauno di questi animali 5. femine, le Rodie ò Mediche per la grauita non sono molto fertili, tuttauia si maritano tre per gallo, & hauendo fatto poche uoua, sono inette à couare, molto piu à farli nascer, e di raro li nodriscono. Chi adunque desia d'allenare tal generatione di galline per la bellezza loro, pigliate le uoua di quelle

à le communi galline li sottopongono, & i polli nasciuti sono da queste nodriti. Le Tanagrici sono à le Rodie e Mediche, per grandezza uguali, e ne costumi non molto da le communi differenti, come ancho le Calcidiche. Sono tuttauia ottimi di questa generatione i polli bastardi, i quali conceputi de madri forastiere, sono generati da i nostri galli, perche ritengono la paterna forma, e la lasciua e fertilita de la patria loro. Non commendo le galline nane, ne per la fertilita, ne per il guadagno grande, si come rifiuto il maschio combattente, e che per lussuria contende. Perche molesta gli altri, e nō consente, che montino à le galline, quantunque non basti egli à cuoprire tutte. Castigasi questa importunita con cuoio grasso e tenero, il quale formata in tondo, si tagli nel mezzo, mettendo ne la tagliata parte, il piede del gallo, & cosi quasi con cepi, si temperano i feroci costumi. Ma come ho proposto, commaderò hoggimai del gouerno di ogni generatione simile.

Di fare i pollari.

Cap. III.

Facciasi il pollare ne la corte uerso Oriente, uicino al forno ò à la cucina, accio peruenga il fumo à le galline, che è à questa generatione molto salutifero. Fannosi in tutto il pollare tre celle, uolgendo la fronte (come dicemmo) ad Oriente, ne laquale sia picciola apertura nella stanza di mezzo, laqual sia de le altre minore per altezza, e 7. piedi per ogni uerso, facciasì in quella parte in amendue i pareti per andare à le altre celle una porta, p laquale s'entra. Facciasi in questa il focolare tanto lungo, che non impedisca queste

porte, & indi penetri il fumo in amendue le celle, che
 siano lunghe e alte 12. piedi per uerso, e larghe la me-
 ta si diui d'auo i palchi scostati l'uno da l'altro 4. pie-
 di di sopra e di sotto 7. perche le tauole occupano ca-
 dauna un piede e l'uno e l'altro tauolato debbe seruire
 à le galline dandoli luce con picciole finestre da orien-
 te, per onde escano la mattina ne la corte, e di sera u'en-
 trino. Ma si auertisca di rinchiuderle la notte, perche
 stiano le galline piu sicure. Aprasi le maggior finestre
 tra i tauolati fortificate con feriate, che non u'entrino
 animali noiosi. Ma in guisa che sia lucido in luogo, ac-
 cioche u'abitino piu ommodamente, offerui il loro go-
 uernatore quelle che fanno uoua o cauano. Perche in
 quel luogo debbesi fabricare, nidi larghi, che le galline
 possino giacere per ordine à fare le uoua o à Couare i
 polli, perche questa è uia piu sana & elegante che fit-
 ti nel muro alcuni pali ui soprapongono case de uimi-
 ne, ma siano nel muro, come dicemmo, fabricati o con
 uimine disposti i nidi, s'egli facciano grandi, per i quai
 montino le galline à i nidi per fare la uoua o couare.
 Perche non debbono uolare al nido accioche nel mon-
 tare non rompano le uoue. Aprestisi con picciole ta-
 uole fitte nel muro il montare à i palchi per amendue
 le celle e siano come gradi formate, & alquanto aspre
 à fin che non sdruciolino nel uolarui sopra, si ponga-
 no parimente da la corte à le picciole finestre scalte,
 per lequai montino le galline al riposo de la notte, e
 studieremo sommamente che questi pollari, & altre
 stanze d'uccelli de lequai diremo siano dentro e di fuo-
 ri polite, & intonicate di calce, accio non ui uadano

le faine ò le serpi, e parimente si caccino le noiose pestilenze. Non è bene che stiano à dormire ne palchi, per che no n patiscano dal propio sterco, il quale attaccato à gli aduchi predi genera le gote, à fuggir tal danno lauoransi pertiche in quadro, perche la rotondita non bene le sostenirebbe, & cosi pertusati amendue i muri si fermano di maniera, che siano lontane dal palco un piede, e scostate l'una da l'altra due piedi, Tale sara per le galline di corte il pollare. Ma la corte per laquale uano, manchi di sterco e d'humore, perche gioua molto che non ui sia acqua se non oue beono, laquale sia mondisfima, perche la fangosa genera flemma, ne la puoi conseruare monda se non la rinchiudi, fabbricando uasi à tal'uso aconci, sono canali di piombo, che d'acqua ò di cibi s'impiano, i quai sono con esperienza giudicati migliori di legno ò di terra, questi si rinchiudono di sopra, da i lati piu alti dal mezzo fassi ogni palmo un bucco capace del capo loro, perche non li coprendo, quantunque gli metti pocca acqua ò cibo, copiedi la sporcano. Lasciano alcuni da la parte di sopra i pertusi, il che non si faccia perche la gallina montandou sopra, brutta l'acqua & il cibo col sterco.

Cibi de galline.

Cap. I I I I.

Sono per le galline ottimi cibi orzo macinato ueccia cicerchia, miglio, ò panico, se'l prezzo non lo uietta, perche à l'hora se gli danno criuellature di formento, ne gioua darle il formento puro, come che fusse à uil prezzo, perche nuoce à quelle. Se le puo dare l'oglio cotto, e semole da la farina liggiermète separate i

quale non hauendo alquanto del farro, non sono buone, ne così grate à l'animale. Gioua darle à digiuno foglie di cithiso e i semi, e sono à questa generatione gratissimi, e trouasi ogni regione di quest'herba gran copia. Non si le diano uinaccie, quantunque ne mangiano pure, se non quando non fanno uoue, perche producono poche e picciole uoua. Ma quando al tutto cessano da fruttare passato l'autunno, con queste si sostentano, tuttauia qualunque cibo se le da quando uanno per corte da la mattina sin' à la sera, se le dia in due fiate, accioche la mattina non uadano dal pollare lontane, & innanti sera per desio del cibo, tornino piu per tempo al pollare, onde si possino annouerare, quando che gli animali uolatili ageuolmente ingannano il loro guardiano. Mettasi etiandio poluere ò cenere, oue il portico ò tetto cuopre la corte uicino al muro, perche habbiano oue spoluerarsi, perche mondano in tal guisa la piuma e le pene se pero crediamo ad Heracleto Efesio, che dice i porzi mondarsi col fango, e gli uccelli di corte ne la poluere ò cenere. La gallina si lasci dopo la prima hora, e si rinchiuda inanti l'undecima, gouernasi quando uan errando in questa guisa, e parimente quelle che si tengono chiuse, eccetto che non si lasciano fuori, ma si pascono nel pollare tre fiate al di, piu largamente dando per capo 4. ciathi di cibo, et à le uagabonde 2. ouer 3. Debbono etiandio hauere un largo chiuso innanti à la porta, oue escano à diporto oue stiano al sole, il quale sia con reti coperto, accio non ui uoli l'Aquila ò il sparuiere, laqual spesa e sollecitudine non si pigli, se non doue sono in prezzo. E poi otti-

ma & in tutti gli animali, & in questo la fedelta del guardiano, laquale se non offerua al padrone, sara de le galline la spesa maggiore, che il guadagno, sia detto del gouerno loro à bastanza, hora seguamo l'ordine del rimanente.

Di conseruare e pore la uoua in couo. Cap. V.

SVole questa generatione partorire compita la bruma, & quelle che sono fertilissime cominciano ne i luoghi tepidi à fare le uoua à calende di genaio, e ne le fredde regioni dopo 13. di del medesimo mese. Ma fanosi fertile con idonei cibi, accio piu per tempo partoriscono. Si satiano di miglio cotto, perche causa piu uoua e maggiori. Ma debbesi condire questo cibo, con foglie di cithiso ò seme suo, lequai due cose per commune giuditio aumentano de la gallina la fertilita. Sia la misura de cibi, come ho detto, à le uagabonde 2. cizthi d'orzo, mescolandoui però alquanto di Cithiso, e non ne hauendo, ueccia ò miglio. Habbia cura il guardiano, che quãdo partoriscono, habbiano sotto modissimi paglie, e muouendole souente, mettaui altri nuoui strami, perche s'empiono di puliei, & altri animali, che porta seco la gallina, tornando al nido. Sia diligente il guardiano a scoltando dal muro, perche manifestano le galline con spessi singhiozzi, & acuta uoce, che hanno partorito. Stia adunque attento, che poi che hanno fatto le uoua, uada leuandole de i nidi, notando di che di son nasciute, accio si sottopongano freschissimi à le chioccie. Gli altri si ripongano ò si uendano. E sono attissimi à produrre polli quelli, che sono molto freschi. Si possono tuttania riporre quelli gia

piu di nasciuti, pur che non siano piu uecchi che di die-
 ci giorni. Quasi tutte le galline dopo'l primo parto uo-
 gliono couare da tredici di Gēnaio, il che non à tutte si
 conceda, perche le giouanette sono piu atte à generare
 le uoua, che à couarli. Si ritraheno dal desio di coua-
 re, messale per le nari una pena picciola. Eleggansi
 adunque à tale ufficio galline uecchie, che piu siate ha-
 biano couato sapendo i loro costumi, perche alcune me-
 glio couano, altre piu commodamente allieuanano i na-
 sciuti polli. Alcune à l'incontro rōmpeno e consumano
 le sue uoua, e le altrui, lequali incontanente si lieuanano
 da tale ufficio. I polli di due ò tre galline ad una che sia
 miglior nutrice, si trasferiscono, ma nel primo di, sin-
 che non puo la madre discernere i suoi da gli altri. Ma
 tengasi misura, che non siano piu che trenta, perche
 non si crede che possa una piu numeroso grege nodri-
 re. Non si sottoponga numero uguale de le uoua ne
 sempre il medesimo. Perche à primo tempo, cio è di
 Gēnaio 15. e non piu se gli mettano, di Martio 19. non
 meno, d'Aprile 21. et indi tutta la state sin'à calende
 d'Ottobrio altrettanti. Dipoi è souerchio pigliare tal cu-
 ra, perche i polli nasciuti nel freddo, per lo piu muoi-
 no. Giudicano alcuni, che non siano buoni i polli, dal
 soltitio de la state, perche dopo quel tempo, come che
 ageuolmente siano nodriti tuttauia non pigliano il de-
 bito aumento. Commendasi tuttauia, che si mettano
 in couo uicino à la citta, oue i polli leuati da la madre,
 si uendono cari, e di rado muoiono. Considerisi nel sot-
 toporre le uoua, che si faccia crescendo la luna da la
 decima sin'à la quintadecima, il che è in questi giorni
 commodissimo,

commodissimo, & se gouernino in guisa, che nascano i polli ne la crescente luna. Formansi l'oua in uccello, e pigliano anima in 21 di, quei di paueri, ò di oca poco piu di 27. i quali se uogliono à galline sottoporre, si la scino couare i stranieri 10 di, poi se gli sottopōgano di gallina 4. ouer nō piu che 5. Ma siano grādisimi, per che di piccioli ouì nascono minuti polli, chi uorra generare assai maschi sottoponga uouì longhisimi, & acuti, e per le femine rotōdisimi. Quei che ministrano tal cose piu diligentemente, hanno insegnato tal costume di sottoporre l'oua. Eleggono prima i nidi secretissimi, accioche non siano couando da l'altre molestate, e prima li mōdano studiosamēte, perfumando le paglie che uì sottopono con falso bitume, & ardente larice, & purgatole, le pongano ne i nidi profondi in guisa, che uolādo quelle, ò scendendo da nidi, non cadano le oua. Vi mescolano alcuni strami di gramigna, e ramelle di lauro insieme con alquanti capi d'aglio, e chiodi di ferro, tutte lequai cose giudicano ottime contra i tuoni, che specialmente guastano l'oua, & uccidono i polli mezzì formati, prima che siano compiuti à pieno. Attenda chi mette in couo, che non dispona le oua ad uno ad uno con la mano nel nido, ma pigli tutto il numero de le oua in uaso di legno riuersciandolo leggermente tutto nel nido. Pōgasi à le galline il cibo uicino, accioche sendo satie, piu studiosamente couino, ne si raffreddino le oua quando molto si scostano. Et quantunque elle muoua le oua con i piedi, tuttauia il guardiano, scese le madri, uada intorno, mouēdoli con le mani, accioche ugualmente scaldati, piu ageuol-

mente pigliano anima. E s'alcune ue ne sono offesi con le ugne ò rotti, li lieui, fatto questo auertisca a 19. di se i polli col picciol becco hanno rotto il guscio & ascolti se pipiano perche non possono molte fiate per la dura scorza uscir fuori. Si debbono adunque cauare i puli con mano, e sottoporli à la madre che li scaldi, & questo sola mēte per tre di, perche passati 21. di, l'oua ne le quali non se ode gridare il pollo, non hanno animali, e queste incontanente si lieuinno, accioche la madre indebolita, non sia piu tenuta occupata da uana affettione. Non si lieuinno uia i polli ad uno ad uno come nascono, ma si lascino un di con la madre nel nido senza mangiare ò bere, sin che tutti nascanno. Il di uegnenente nasciuto'l grege, in tal modo si gouernano. Mettansi i polli sopra criuello da ueccia o da lollio, che sia usato, e si perfumino con ramelle di pulegio, ilche caccia da loro la flemma, che in un tratto uccide questi teneri. Si rinchiudano poi sotto la gabia con la madre, e si nodriscano temperatamēte con farro d'orzo cotto ne l'acqua, ò farro d'adereo spruzzato con uino, perche debbesi auertire, che non mangino troppo, la onde per tre di si tengono rinchiusi, con la madre ne la gabia, prima che si mandino al fresco cibo, e si guardino tutti, se hanno nel gosso alcuna cosa, ilche è inditio, che hanno mal padito, & per cio si tengano sino che padiscano. Non si lascino andare lontano, ma si tengano d'attorno la gabia, pascendoli con farina d'orzo, sino che si fortifichino. Guardisi, che non gli sofflano contro i serpi, il cui odore è tanto pestifero che li uccide, prouedesi à questo ardendo so-

uente corno di ceruo ò galbano ò capelli di donna, con i quali per fumi cacciafi tal pestilenza. Attendasi parimente che si tengano in tepido luogo, perche non patiscano molto caldo ò freddo. Gioua molto tenerli con la madre rinchiusi al coperto, & indi à 40. di lasciarli andare uagando. Ma ne i primi dì si maneggino come fanciulli, cauandoli le piume sotto la coda e de le groppe, accio che di sterco sporcati non s'indurino, e rinchiudano il natural esito. Il che auiene spesso, come che si usi diligenza, & à l'hora si pertusa con penna il buco, e dassi la uia à i paditi cibi. Poi che sono piu robusti, si guardino insieme con le madri da la flemma, dandoli bere in mondi uasi acqua purissima, pefumeremo etiandio souente il pollaro, cacciandone il sterco. Tuttaui se da pestilenza saranno occupati, alcuni gli pongono in bocca spiche di aglio con tiepido oglio bagnate. Altri coo tiepida urina di huomo li bagnano la bocca, e tanto la tengono chiusa che sono da l'amaritudine astretti a mandare fuori la flemma per le nari. Gioua etiandio darli à mangiare la stafisagria con gli altri cibi, ò uero pista ne l'acqua, che se gli da bere. Sanansi con tai rimedi, se non è molto griue l'infermita, ma se la flemma ha occupato gli occhi, e non mangia l'ucello, se gli taglia no con ferro le gote spremendo la marza sotto gli occhi raccolta e stropicciasfi la ferita con alquanto sale trito. Nasce tal uitio massimamēte quando patiscono fame ò freddo, se beono la state acqua fermata ne la corte, e dandoli fichi & uua non matura, ma non quanto desiano, da i quali cibi li dei guardare, & accio non

li bramino, gioua l'oua saluatica non matura de le spi-
ne raccolta, laqual cotta cō farina di formēto, offen-
de in guisa le galline col suo sapore, che rifiutano ogni
oua, parimente il caprifico cotto se gli dà in cibo, accio
che abhorriscano ogni cibo di fico. Eleggansi inconta-
nente le migliori, come ne gli altri animali, e si uēda-
no le altre, & si minuisca il loro numero ne l'autun-
no, quando cessano di partorire, leuādo uia le uecchie,
cio è che hanno passato tre anni, ò quelle che non sono
ben fertili, ò cattine chioccie, e specialmente quelle che
cōsumano i suoi oui, e gli altrui, e quelle che cantano,
come maschi, ò montano le altre, & così i polli tardi-
ui, che non hanno potuto crescere per esser nasciuti do-
po il solstitio. Ne i maschi non si offerui quest'ordine,
anzi conserueremo i generosi sinche possono genera-
re, che trouansi di rado buoni galli. Parimente non si
danno preciosi cibi à le galline quando cessano di par-
torire, cio è dopo 13 di Nouembrio, perche se le dan-
no uinaccie, aggiuntoui criuellatura di formento.

De le oua. Cap. VI.

NOn è alieno da questa impresa conseruare le noua
longo tempo. Conseruansi commodamēte nel uer-
no ne la paglia, la state ne le semole. Alcuni li cuopro-
no per sei hore con tritto sale, e lauati ne la paglia, ò
semola li mettono, altri con soda faua, altri con fran-
ta, altri con sale intiero li cuoprono, altri con muria
tiepida li indurano. Ma ogni sale si come conserua le
oua, così le sciema di modo, che non essendo pieni, ma-
lageuolmente si uendono. Et però chi non li mette ne
la muria, tuttauia li conserua.

D'ingrassare le galline. Cap. VII.

Quantunque non molto s'appartenga al contadino d'ingrassare le galline, pur essendo facile impresa, ho uoluto parlarne. Ricercasi à questo un caldisimo luogo, e di poca luce, nel quale siano rinchiuse le galline una per gabbia, che stia pendente, ma strette in guisa, che non si possino uolgere, & habbiano d'amendue le parti, un buco per doue mettano fuori il capo, e la coda, accio possino mangiare, e mandare fuori il sterco, che non si sporchino, e se le metta sotto paglia mondisima, ò tenero fieno, cio è cordo, perche nõ bene s'ingrassano giacendo sopra duro letto. Se le caui la piuma del capo, e di sotto le ali, accio non generi pe- dochi, e da la groppa, accio nõ offenda il sterco la parte di dietro. Si cibano con farina di orzo impiastrata cõ acqua, e fattone balle, lequai tuttauia si diano temperatamente ne i primi di, sinche si auezzino à padirle. Perche sommamente debbon si guardare da l'indigestione, dandoli solamente quanto cibo possono portare, ne prima se le dia mangiare, che si uegga non esser nel grosso loro parte alcuna del passato cibo. Poi che la gallina è satiata, si lasci alquanto fuori de la gabbia, non che uada errando, ma se alcuna cosa la sti mola, ò morde, che col becco la cacci. Et è questa la commune uia da ingrassarle. Ma quelli che uogliono far le galline grasse, e tenere, spargono la predetta farina con acqua melata fresca, e cosi le ingrassano, mescolano alcuni à tre parti di acqua, una di buon uino, e bagnando con quella pane di formento, le ingrassano, e cominciando ad ingrassarle ne la prima luna,

il che si debbe offeruare, ne la uigesima sono grasse. Ma se harranno in fastidio il cibo, per tanti di, si minuisca il cibo quanto sono state tenute in grassa, di modo che il tempo ad ingrassarle non pasfi la luna uigesimaquinta. Et è cosa piu certa, che ogni uccello maggiore desidera piu largo cibo, perche segue à l'opera, & à la spesa degna mercede.

De ingrassare i colombi saluaticchi, e di fare le colombare. Cap. VIII.

COn la medesima uia s'ingrassano i colombi saluaticchi, e dimestichi, ma non è tanto il guodagno ad ingrassare i colōbi, come à nodrirli, perche il possedere questi non è alieno da la cura di buon contadino. Ma si pasce questo uccello meglio ne i paesi lontani, oue puo liberamente uolare, perche tornano souente à le stanze in alte torri, ò leuati edificij con larghe finestre, da lequai escono al cibo. Tuttauia per due, ò tre mesi le dei pascere de i riposti cibi, il rimanente del tempo si pascono ne i campi, ma non possono far questo uicino à le citta, perche sono con uarie insidie pigliati da gli uccellatori, là onde si debbono pascere nel tetto rinchiusi, e facciasì il tauolato, non in piano luogo de la uilla, ne freddo, ma in leuato, & erto, uerso mezzo di del uerno. Le sue mura per non replicare il medesimo si faccino con nidi d'ogn'intorno, e non si potendo far questo, fitti alquanti pali, ui porrai sopra tauole, sopra lequai faccianfi i nidi, ò si mettano uasi di terra, lasciando però alquanto di luogo, per il quale uadano à i nidi loro. Imbiancasi la columbara,

e le celle, perche dilettafi questo animale sommamente di tal colore, e si facciano lisce le mura di fuori cerca la finestra, che sia fatta in tal guisa, che ui entri il Sole nel uerno la maggior parte del giorno, et habbia di sopra una larga gabbia, con reti coperta d'attorno, laquale uieti l'entrarni al sparuiere, e che le colombe uisitano al Sole. Si mandino le madri ne campi, quando couano le oua, ò nodriscono polli, accio non inuechino come tenute in continua seruitu, perche hauendo uolato alquãto cerca le fabriche, restaurate tornano à i figliuoli piu gagliarde, per i quali non molto si possono scostare. I loro uasi da bere, siano à quei de le galline simili, che ui possano mettere il collo, ne si possono lauare per la strettezza de i buchi, perche nõ giua ad esse ne à gli oui, ne à i polli, sopra i quali giacciono, che si lauino. Mettasi il cibo uicino à i muri, laqual parte suole essere da sterco piu monda. Sono com modissimi cibi ueccia, robiglia, lente, miglio, loglio, e criuellature di formento, & se ui sono altri legumi, atti à nodrire le galline. Mondasi il luogo souente, perche quanto è piu mondo, tanto uedesi l'uccello piu lieto, & in guisa ha in fastidio il luogo sporco, che spesso fiate uola uia, non essendo ritenuto, il che souente auiene, oue liberamente possono uscire. Prouedesi à questo con lo antico precetto di Democrito. Egli è una generatione di sparuiieri, che fa nido ne le case, lo chiamano i contadini tinnonculo, i suoi figlioli si pongono in olle di terra coperte, & ingessate, & cosi ne i cantoni de la colombara si appiccano, questo muoue gli uccelli ad amare la stanza in guisa, che non l'abbando-

nano. Attendasi poi che i polli si maritino, si come sono insieme nasciuti, perche in tal guisa generaro piu figlioli, ma le Alessandrine e Campane, non si congiungono con stranieri, non amano quello che non è à loro ro simile la onde meno fruttano. Non si commenda sempre ne in tutte il medesimo colore, & però non è detto qual sia ottimo. Il bianco, che si uede souente, non molto da molti è commendato, non si rifiuta tuttauia in quei, che si tengono rinchiusi. Ma ne i uagabondi non si loda, perche sono ueduti incontanente dal sparuierei. Et quātunque siano meno fertili, che le galline, tuttauia rendono piu guadagno. Perche nodriscono i polli 8. fiate à l'anno le buone madri, e con i loro precij empiono del padrone il scrigno. Come Varro dignissimo autore ci conferma, questo, il qual dice che ancho à suoi piu seueri tempi uendeuasi ogni paro 1000. sestertij. Et è uergogna de l'eta nostra, se uogliono credere che alcuni hāno comperato un paro di colombi per 4000. denari. quantunque meno riprendo quelli, che per diletto di hauere tali animali con gran prezzo li comprano, che quei, che consumano i laghi Pontico Fasio e Scithico, e deuorano gli uccelli di Gange e di Egitto. Si possono tuttauia ingrassare ne la colombaia, perche le sterili e di brutto colore come le galline si ingrassano. I polli meglio s'ingrassano sotto le madri. Cauandoli alquante penne, poi che sono ben fermi, prima che uolino fuori, e rompendoli le gambe, à fine che stiano in un luogo, dando à le madri cibo copioso, co'l quale se et i figlioli nodriscano. Alcuni legano loro le gambe, auisandosi che rōpendole, ne segua,

che per il dolore smagrino. Ma questo non giova ad ingrassarli, perche studiando à slegarsi, non stanno chetati, e con tale esercizio, non aumentano il corpo. Il dolore de le rotte gambe, non dura oltre due ò tre di, e lieua loro speranza d'andare errando.

Di nodrire le Tortore. Cap. IX.

La fatica di nodrire le Tortore è uana, perche non partorisce ne coua nel pollare. Et però s'ingrassano, poi che sono pigliate, benche con minor cura, che gli altri uccelli, ma non da ogni tempo. Nel uerno, quantunque si usi gran diligenza, con difficoltà ingrassano. Et perche è copia de tordi, sciemasì de le tortore il prezzo. La state poi da se stesse, pur che abbondino di cibo ingrassano, basta gittarle il cibo, specialmente miglio, non che meno ingrassino con formento, ma perche del miglio sommamente si diletmano. Ma nel uerno con pane bagnato in uino, come ancho i colombi saluaticchi piu tosto ingrassano, che con altri cibi. Non si fanno come à i colombi i nidi cauati nel muro de la stanza, ma fitti per il muro al dritto modioni, fannosi piccioli palchi, di Canape, stendendoui sopra reti, che le ritengano dal uolare, perche uolando, si smagrano. Pasconsi in questo luogo con miglio ò formento ben secco, e basta mezzo mozo à nodrire ogni dì 120. L'acqua se le dia fresca e mondisima ne i uasi, à quei de le galline, e de i colombi simili, si mondino quei piccioli palchi, accioche il sterco non le abbrusci i piedi, il quale però si riponga ad ingrassare i terreni e gli alberi, e parimente il sterco de tutti gli uccelli, fuori quelli, che nuotano. Ingrassasi meglio la Tortora gio

uanetta che uecchia. Adunque eleggesi cerca'l miedere, poi che è confermata.

Di nodrire i Tordi.

Cap.

X.

I Tordi con piu fatica e spe sa s'ingrassano, i quali pascolano in ogni uillaggio, ma con maggior sanita doue sono stati pigliati. Perche malageuolmente si trasportano ad altra regione. Perche rinchiusi ne le gabbie, ne muoiono molti. Ilche fanno medesimamente, quando incontanente che sono pigliate, si mettono ne i uinai. La onde uolendo prouedere a questo, si pongano con loro uecchi tordi, a questo nodriti da gli uccellatori, accioche uolando tra quelli, mitighino la loro tristitia. Perche s'auizzeranno i saluatichi in tal guisa, a mangiare e bere uedendo i dimestichi far questo, desiderano il luogo ugualmente fabricato, & al sole esposto, come i colombi, ma ui si pongono pertiche per trauerso fitte ne le mura, oue stiano poi che hanno mangiato, ma non siano piu alte da terra, che un huomo stando ritto non le possi toccare. Pongonsi i cibi nel pollare, oue non sopra stano pertiche, accio siano piu mondi, dianfeli fichi secchi ben macinati, mescolandoui fior di farina copiosamente in guisa, che li auancino. Alcuno li masticano, e cosi li pongono innanti gli a gli uccelli. Ma quasi non gionua far questo in maggior numero, perche molto costa trouare chi mastichi, i quali anco per la dolcezza alquanto del cibo consumano. Vogliono altri, che si li diano uarij cibi, accio che non si fastidiscano d'uno, e farsi questo, da doli semi di mirto e di lentisco, e coccole d'uliuo saluatico e di helera, e parimente di arbuto. Perche desiano

tal cibi ancho mentre che sono in liberta, i quali ne uinai satiano il loro desio, e fa che bramino piu di uolare, ilche gioua somamente. Perche s'ingrassano piu tosto con piu copioso cibo. Se gli mettano tuttauia sempre canaletti pieni di miglio, che è fermissimo cibo; perche le predette cose, dannosi per condimento de l'altro cibo. I uasi da bere à quei de le galline siano simili. Dice Mar. Terentio, che sono stati comprati spesso per tre denari, l'uno à tempo de gli antichi, i quali trionfando faceano al popolo un conuito. Ma la lussuria di nostra eta, ha causato, che sempre si uèdonosi cosi cari, la onde ne anche i contadini debbono sprezzare questo guadagno. Habbiano narrato di quelle generationi, che tra la siepe del cortile si tengono, resta che si parli di quelli, che si lasciano andar in pascolo ne la uilla.

Di nodrire i pauoni. Cap. XI.

Conuiensi piu tosto à ciuile padre di famiglia nodrire pauoni, che à contadino, quantunq; non è cura aliena da l'agricoltore, che disia di pigliare d'ogni parte diletto, col quale mitighi de la uilla solitudine. La bellezza di questi uccelli diletta non pure i patroni, ma etiandio i stranieri. Tienesi adunque tale uccello in picciole ò boscosè isole, come ne sono à l'Italia uicine molte. Perche non si leuando molto in alto, ne uolando per longo spaccio e perche non si teme de ladri, ne che siano da noiosi animali rapiti, si lasciano senza guardia, & si procacciano la maggior parte del cibo. Le femine ueramente, come libere da seruitu, nodriscono i filioli piu studiosamente, ne altro debe fare il guar

diano, che ad una certa hora del di, fatto il segno, conuocare il grege dandoli quando concorrono alquanto di orzo, accio che gli ucelli non siano da la fame afflitti, e si possino annouerare. Ma perche di rado trouasi un simil luogo, usasi ne i luoghi infra terra maggior cura in tal guisa, chiudesi con alto muro un piano herbofo e saluatico, e fasseni da tre lati portichi, e ne l'altro due celle, ne l'una habiti il pastore, ne l'altra i paueroni, fannosi sotto i portichi con canne alcune diuisioni come gabie, quale si pongono sopra i tetti de le colombarie, & habbiano un'entrata d'amendue i lati, la stalla non sia humida, nel cui suolo ficcansi per ordine corti pali, e la parte di sopra sia come una lingua assottigliata, che entri ne le pertusate pertiche poste à trauerso, e siano le pertiche quadrate accio sostenghino l'uccello, che ui salta sopra, ma si possino leuar uia, à finche quando bisogna leuate da i pali, lascino libero il luogo. Questa generatione d'uccelli quando ha passato tre anni, genera ottimamente, ma di minore età ò è sterile ò poco fertile. Il pauerone maschio è come'l gallo lussurioso, è però se gli danno 5. femine, perche montando spesso una ò due, rompe le uoua non anchor ben formate, ne lascia che partorisca, perche cadono prima che si maturino. Si congiungano l'ultima parte del neruo muouendo i cibi la lussuria, e gioua molto à questo arrostitire con leggieri pruni la fana, e darla à digiuno ogni quinto di non dandole però à cadauno uccello piu di 6. ciathi. Questi cibi non si gittano à tutti confusamente ma in ogni chiuso con canne tassuto come dicemmo, mettendoui cibi bastevoli a cinque femi

ne & ad un maschio, & quant'acqua basta loro per bere. Fatto questo si conducono i maschi con le loro femine chetamente ne i chiusi, pascendo ugualmente tutto'l grege, nel quale si trouano maschi combattenti, che cacciano dal cibo e dal coito i piu deboli, non essendo in tal maniera separati. Muouesi ne i luoghi esposti al sole ne i maschi il desio del coito, quando Fauonio uento comincia à soffiare, cioè da 13 di Febraro à calende di martio. Sono di tal desio inditij, quando cuopre se stesso con le pene quasi de la uaghezza loro marauigliandosi, e chiamasi cotal atto ruotare. Dopo che son grauide le femine offeruisci che facciano le uoua nella stalla cercando souenta di dietro, perche hanno le uoua uicine quelle che stanno per partorire. là onde si rinchiudono, accio facciano le uoua nel nido sottoponendo assai strami nel pollare, accio non si rompano le uoua, perche le pauone per lo piu partoriscono di notte stando sopra le pertiche, & meglio si conseruano le uoua, quanto piu da presso cadono & in piu molle strame. Vadasì adunque ogni mattina per la stalla raccogliendo le oua di terra, e quāto piu fresche si sottopongono à le galline, tanto meglio nascono i polli, & questo gioua al padre di famiglia, perche le pauone che non cauano fruttano tre fiata à l'anno, ma quelle che couano, consumano tutto'l tempo à couare e nodrire i polli, la prima fiata partoriscono cinque uoua la seconda quattro, la terza tre, ouer due. Non si mettano sotto galline Rodie queste uoua, perche non bene nodriscono i proprij figlioli, ma si eleggano uecchie galline dimestiche, mettendou i sotto 9. uoua, che ne siano 5. di

pauone, gli altri di gallina, indi à 10. di si lieuino quei di gallina. Mettendone d'altri freschi de la medesima generatione. Ma attenta il guardiano, quando scende la madre, e uolti con mano le noua di pauone, che per la grandezza malageuolmente sono uoltati da la gallina, e per usare maggior diligenza segni con inchiostro una parte del uouo, ilche sarà al guardiano segno se la gallina li barra uoltati. Non si scorderemo che si eleggano le maggiori, ma essendo picciole, galline di corte non couino piu, che tre de pauoni, e 6. di gallina, e nati i pauoni si mettano dietro ad una sino à 25. Nasciuti i polli di pauoni nõ si lieuano uia il primo di, come quei di galline, il di seguente si portino con la madre sotto la gabia, e nodriscono i primi di con orzo rotto sparso con uino, ò con pultiglia di qualunque formẽto cotta e raffreddata, agiugnesi poi a questo cibo, il porro tarentino tagliato, e tenero formazzo ben premuto, perche nuoce il siero manifestamente à i polli; sono le locuste cauandoli i piedi ottimo cibo à polli, e si pascono di queste 6. mesi, indi basta darli l'orzo si possono condurre sicuramente nel campo dapoi 35. di, e segue il grege la gallina che croccia, la quale si porta chiusa ne la gabia nel campo dal passore, e lasciata, legasi cox fune longa per un piede intorno, laquale uolano i polli, i quai satiati à pieno, sono ridotti à casa, seguendo la nutrice che croccia. Si conuengono gli autori, che nõ si pascano altre chioccie con suoi figlioli nel medesimo luogo, perche ueduti i pauoni, cessano, d'amare i figlioli, e li abbandonano anchor piccioli perche le spiacceno, perche non sono per grandezza ne bel

lezza à i panoni uguali, patisce quest' animale quelle medesime infermita come le galline, & usansi le stesse medicine, perche la flemma l' indigestione, & altre infermita, con i stesfi rimedi si sanano. Poi che hanno sette mesi, si rinchiudono co gli altri à dormire ne la stalla, auertendo che nõ stiano in terra, et s' alcono ui si uede, lieuisi sopra le pertiche.

Di nodrire le galline Numidiche e rusticane. Cap. XII.

LE Numidiche galline come i pauoni si nodriscono, ma le galline saluati he dette rusticane, non fruttano in seruitu, & pero non diamo di queste precetto alcuno, se non che se le dia il cibo copiosamente, accio siano à conuiti piu accondie.

De gli uccelli che chiamano greci anfibia cioè che uiuono in terra & in acqua. Cap. XIII.

Vengo hora à gli uccelli, che uiuono, e sono cosi auerzi in terra come in acqua, di questa generatione è grata sommamente à cõtadini l' oca, perche si gouerna con poca cura, & è per guardare la casa migliore che el cane, perche scuopre col grido l' insidiatore, come narrafi ne lo assedio del capitolio, quando tacendo i cani, fece col grido il uenire de Franciosi manifesto, ma questo non si puo tenere in ogni luogo, come giudica Celso, con dire. Non si nodrisce l' oca ageuolmente senza herba e senza acqua, & non è utile ne i piantati luoghi, perche mangia cio che piglia di tenero. Ma tengasi oue sia fiume, o lago, & herba copiosa, et biade uicine, il che noi parimente confermiamo, nõ per

che sia di gran frutto, ma che non è di troppa grauezza, da tuttaua i polli, e la piuma, laquale non una fiata, come ne le pecore, ma due, cio è da primavera, e ne l'autunno è lecito cauar, et per tali cause, se lo permette il luogo, sene tengano almeno poche, assegnando tre femine ad un maschio, perche essendo griue, non puo attēdere à piu, e faccian si ne i cantoni del cortile alcune secrete stāze ne lequai giacciano e facciano le uoua.

Di nodrire le ocche, e fabricare loro il pol-
lare. Cap. XIII.

Chi studia hauer grege de animali che nuotano, facciano le stanze de le ocche, lequali saranno ottime, facendole con tal ragione. Rinchiudesi una corte da gli altri animali scostata alta noue piedi con portichi circondata, e che sia da una parte la stanza del pastore, & sotto i portichi stalle quadrate, con pietre ò matoni fabricate larghe per ogni uerso tre piedi & le porte che bene si chiudano, perche si debbono con diligenza rinchiudere per il fare le uoua. Se gliè fuori de la corte non molto lontano lago, ò fiume, non si cerchi altra acqua, altramente, facciasì à mano, lago ò fossa, accio habbiano, gli uccelli oue nuotare, perche non meno hanno bisogno di questo aiuto, che del terreno à uiuer bene. Eleggasi poi un campo paludoso, ma de herbe fertile, seminandoui altri pascoli, come ueccia, trifoglio, fieno greco, ma specialmente una generatione de herba detta cichorio. Seminerai parimente lattuche, & perche è tenerissima herba, et à le ocche giocoda ne meno utile à i paperi. Fatto questo apparecchio, attendasi di eleggere maschi ò femine grandi

grandi, e bianchi, perche gli è un'altra generatione di color uario fatta di saluatica dimestica, laqual non è ben fertile, ne di tanto prezzo, là onde non si debbe no drire. Si congiungono le oche à i maschi, ne la bruma, & à fare le oua, & à couare da calende di Martio sino al solstitio, che fassi uer la fine di Giugno, si cõgiongono à l'atto uenerco, nõ come gli altri uccelli, de quai dicemmo stando in terra, perche fanno questo per lo piu nel fiume, ò ne le fosse, & partoriscono tre fiata à l'annuo, non lasciando che couino, il che piu gioua, perche meglio sono da le galline gouernati, e fassi il gregge maggiore. Partoriscono la prima fiata cinque oua, la seconda 4. la terza 3. i quali alcuni lasciano couar à la madre, perche da indi innanti non piu è per fare oua. Non si conceda che partoiscano fuori de la stalla, anzi quãdo parra che cerchino oue porsi, siano uietate, cercãdo se à poc'hora sono per partorire, perche toccherai l'ouo col deto, il qual sarà ne la prima parte de l'apertura, allhora si conduca alla stalla, & basta di far questo una fiata à cadauna, perche ritornera oue prima harra partorito, ma quando uogliamo che couino ne l'ultimo parto, debbõsi notare di cadauna le uoue, e sottoporle alle madri loro, perche nõ uouole l'oca couare gli oui altrui, non hauendo i suoi, si mettono uoua di questa generatione sotto le galline al piu 5. & almeno 3. come de i paueri, & alle oche almeno 7. al piu 15. Attenda si però di sottoporre alle oua radici di ortiche, lequai giouano che non muoiano à i nasciuti polli, i quali ponti dalle ortiche mentre che sono eneri, muoiono. Si couano 30 giorni quãdo è freddo,

ma nel caldo bastano 25. Nondimeno l'occa per lo piu nasce in 30. di, et i primi 10. di si pascono cō la madre ne la stalla dipoi sendo sereno si conducono ne prati & à le fosse, guardando che non siano ponti da ortica ne uadano in pascolo affamati prima con cichorio, ò lattuche tagliate minutamente siano satiati. Perche se uengono nel pascolo deboli & affamati, si sforzano à rompere le uerghe o piu sode herbe in guisa che si rompono il collo, se gli da acconciamente miglio ò formento con acqua mescolato, & oue siranno cresciuti, co'l gregge à loro uguale s'accompagnano, dandoli orzo, il quale non nuoce ancho à le madri. Non si mettano piu di 20. polli in cadauno seraglio, ne si richiudano con i maggiori, perche'l piu gagliardo uccide l'infermo. Le stanze oue habitano sian ben secche, sopra ponendoui paglia, e non ne hauendo gratissimo fieno, ne le altre cose facciasse come ne le galline, che non u'entri serpe o uipera, faina ò donola, i quali animali uccidono tutti i paperi. Danno alcuni orzo macerato à quelle che couano, non lasciando che le madri spesso si partano dal nido, dipoi nasciuti i polli ne i primi 5. di le danno polenta ò fabro macerato, come à i paueri. Alcuni le tagliano minuto il nastarcio, e lo danno loro con aqua, & è questo giocondissimo cibo. Come poi sono di 4 mesi, i maggiori si pongono ad ingrassare, perche la tenera eta è giudicata atissima à questo, & ageuolmente si ingrassano, perche basta darle polenta e uolanda di farina, pur che habbiano da bere copiosamente, ne uadino errando siano in luogo caldo & oscuro, le quai cose uagliano sommamen-

te ad ingrassare. In tal guisa tra due mesi ingrassano, & però i teneri paperi spesso siate in 40. di si fanno grassi.

De le anitre, e cercelle e simili animali. Cap. XV.

Gouernasi parimente la stanza de le anitre, ma con maggior spesa, perche l'anitra si pasce rinchiusa, e parimente le cercelle, boschide, falaridi, e simili uccelli, che ne laghi o palude nuotano, eleggesi il luogo piano, e fortificasi con parete di 18. piedi cuoprendo di sopra con una ferrata o con rete di larghe machie, a fineche non uolino fuori i dimestichi uccelli, ne u'entri l'aquila o l'sparauieri. Ma farsi liscio con calce il parete dentro e fuori, accio non u'entri faina o uiperà. Faccia si poi nel mezzo de la stanza un lago due piedi alto, e largo e longo quanto il spacio concede. Fannosi la ripe del lago di battuto, accio non si corrompiano per l'aqua ondeggiante, che sempre ui debbe correre, non ui siano gradi, ma s'inchini a poco a poco, che come dal litto si scenda ne l'aqua, il suolo del lago d'attorno per due parti di tutto'l campo sia con pietre e calce lastrigato, che non mandi fuori herba, e dia a gli uccelli che nuotano la pura superficie. La parte di meglio sia terrena, oue si seminino colocasie & altre uerdeggianre e famigliari herbe, che ombrezzino le stanze de gli uccelli, perche piace ad alcuni stare in picciole selue de tamarisci o de gionchi, non però si occupi con selue tutto'l luogo, ma come dicemmo, sia uoto d'attorno, accio che gli uccelli quando è alto il sole contendano nel nuotare senza impedimento alcuno. Perche si come deside-

rano essere, ouer entrar, oue insidiino à gli animali di fiume, che stanno nascosti, così si offendono se non hanno liberi spacy per oue passino, dipoi siano uestite le ripe di gramigna per 20 piedi, e siano dopo questa maniera di campo uicino al parete nidi fabricati, e politi con calce larghe per quadro un piede, ne i quali facciano gli uccelli nido, e siano coperti da busfi, ò mirti piantati tra quelli, i quali nõ siano piu alti, che le mura. Facciasi poi un continuo canaletto in terra, per il qual corrano in giu ogni di i cibi, e l'acqua pche pasce si in tal guisa questo uccello. E gratisimo terreno cibo panico, miglio, & orzo, & oue si puo la ghianda, e le uinaccie se le diano. De i cibi d'acqua se le da il cammaro, l'allegula riuale, & alcuni piccoli animali di fiume. Si congiungono al coito quando gli altri uccelli saluaticchi di Martio, e d'Aprile, nelqual tẽpo si spargano fistuche, e uerghe nel luogo, accio posino gli uccelli raccogliere, per far loro nidi. Ma gli è un precetto antichissimo, s'alcuno uol far grege di simili animali, raccolga l'oua de predetti uccelli saluaticchi de i luoghi, ouer per lo piu partoriscono, mettendoli sotto à galline dimestiche, perche nascendo in tal guisa, lasciano la saluatica natura, e chiusi ne uiuari senza dubbio generano. Ma se uorrai rinchiudere gli uccelli pur hora pigliati, che erano auezzi di uiuere liberamente, non partoriscono ageuolmente. Ma sia detto assai de gli uccelli che nuotano.

De le peschiere, e di nodrire i pesci. Cap. XVI.

HAuendo fatto mentione di uccelli acquatici, acconciamete passeremo à parlare de pesci, il guadagno

de quali quātunq; sia per mio auiso da gli agricoltori alienisimo, et che cosa è piu alieno, che la terra à l'acqua? tuttauia ne parlero, perche i nostri maggiori furono di tali cose studiosi di maniera, che rinchiudeano in acque dolci pesci de mare, e nodrinano cō medesima cura il mugile, e il scauro, come la murena, & il lupo. Molto stimaua quella rusticana progenie di Romolo, e di Numa, che la uita cōtadina alla ciuile comprata, non fusse trouata peggiore, la onde nō solamente frequētauano le peschiere fatte da loro, ma etiādio empiano di pesci marini i laghi fatti da natura. Indi i laghi uelino, sabatino, uulsinēse, e cimino generarono lupi, & orate, et altre generationi de pesci, che tolerano le dolci acque. Dipoi la seguente eta ha leuato uia questa cura, e le delitie de ricchi hāno rinchiuso il mare. Narrafi à memoria di antichi una opra, è parola molto ciuile, e lussuriosa di M. Filippo. Costui cenādo à caso in casino, & hauendo mangiato d'un lupo nel uicino fiume nodrito, lo sputò fuori, seguendo à la brutta opera con tal parlare, possa morire se non ho creduto che sia pesce. Questo giuramēto fece di molti la gola piu sottile, e dotta facendola sperta ad hauer in fastidio il lupo di fiume, se nō era stāco dal uenire à l'incontro del Teuere. Dice adunq; Terentio Varro, niuno è di nostra eta cosi sciocco, ò ciarlatore, che non sappia poco importar hauer un uiuaio pieno di tai pesci, ò di rane. Tuttauia à quei tempi che Varro tanto commendaua cotal lussuria lodauasi sommamēte di Catone la seuerita, il quale tuttauia piu sicuro di Lucullo, uendea le peschiere del suo pupillo p 40000 sesterrij. Già

erano celebri le delitie de la gola, conducendo da mare i uiuari, de i quali chi erano studiosi, dilettauansi esser chiamati Sergio Orata, e Licinia Murena; come per adietro da le superate nationi fu chiamato alcuno Numantino, et Isaurico. Ma essendo gia inuecchiato il costume, che tali cose non pure si usassero, ma si giudicassero lodeuoli, & honeste, noi parimente accio non paia che tardi uogliano castigare tante età, dimostreremo ancho questo guadagno di uilla al padre di famiglia, il quale hauendo comprato isole, ò cāpi maritimi, non potendo per il luogo sterile, che per lo piu è nel lito, pigliar frutti del terreno, cerchi preualersi dal mare. Prima si consideri adunq; la natura del luogo, oue debbiamo fare le peschiere, quando che non si puo hauere in ogni lito qualunque generatione di pesce. Genera la fangosa regione il pesce schiacciato. Come solea Rombo, Pascere. La medesima è atta à conche, cio è cape à topi ad ostriche, & à i pettonculi de le conche, e de le purpure, à balani, & à spondili. Ma gorgi arenosi nodriscono acconciamente pesci schiacciati, ma i pelagū meglio, come orate, dentici, puniche, indigeni, ò ombre, ma sono à ostree meno atti. Nodrisce il sassoso mare pesci del suo nome detti sassatili, perche stanno ne le pietre, come meno le tordi, e melanuri. Et fa mestieri conoscere le differenze de pesci de liti, e di mare, accio non c'inganniamo ne pesci, perche non tutti si truouano nel medesimo mare, come lo Helope nel profondo panfilio, il fabro ne l'Atlantico, e nel nostro mare, & à generosissimi pesci di gadio s'annouera, lo chiamiamo per costume antico xeo, co-

me il scauro, che ne i liti di tutta l'Asia, e di Grecia si no à cicilia habitano in gran copia. Ma non è mai notato nel mare di liguria, ne di gallia, ò ne l'iberico. E se uengono portati ne le nostre peschiere, non ui possono uiuere. La murena tra i pesci pretiosi sola, quantunque habiti nel mare Tharsense, e carpathio uiue in qualunque mare. Ma dicasi hoggimai del sito de le peschiere.

Di far le peschiere. Cap. XVII.

GIudichiamo ottimo quel lago in tal guisa disposto, che un'onda del mare cacci l'altra fuori, & quello è simile al mare, che mosso da uenti, si rinuoua di continuo, ne si puo scaldare, perche uolge l'onda gelata ne la parte di sopra. Taglia si cotal lago in pietra. Ma di rado trouiamo tale occasione, ò farsi nel lito di battuto. Ma come che sia fabricato, se di continuo è raffreddato da l'acqua, che ui entra, habbia caue sotterra, altre semplici, e dritte, oue si riducano i scagliosi pesci, altre torte, ne molto larghe, oue si nascondino le murene. Quantunque non piace ad alcuni, che si mescolino con gli altri pesci, perche douentando rabbiose, il che auiene loro, come à cani, crudelmente perseguitano i scagliosi pesci, & molti ne consumano con il morso. faccian si aperture d'ogni lato de la peschiera se'l luogo lo concede, perche piu ageuolmente cacciasi fuori l'acqua, oue da una parte sopra-bonda. Faccian si queste aperture per la piu bassa parte del chiuso, se'l luogo il permette, accioche calato il piombino nel fondo, appaia piu alto, che il piano del mare sette piedi, e basta quest'altezza à pesci nel la-

go. Non è dubbio, che quanto piu uiene l'acqua dal profondo del mare, che non sia ella piu fredda, il che à pesci e gratisimo. Ma se il luogo, oue habbiano à are la peschiera ha il suolo con quello del mare uguale, lo cauaremo 9. piedi, & faremo in giu due piedi un canaletto da la parte di sopra, & attendasi che uengano le acque larghissimamente, perche non altramente è spinta l'acqua del mare che è di sotto, se non uiene da maggior nuoua acqua spinta. Molti giudicano che si facciano in questi laghi lōghe e ritorte spelōche, oue si nascōndano i pesci dal caldo. Ma se non passa di continuo per il luogo noua acqua, nuoce à far questo, per che tali ridutti nō ammettono facilmentē noue acque, e cō difficulta manda fuori le uecchie, e piu nuoce l'acqua corrotta, che non gioua l'ombra. Si cauino tuttauia ne i lati come celle, oue da l'ardente sole si cuopra no, & n'escā l'acqua facilmente. Tengasi però à mente di porre ne l'apetura oue esce l'acqua una ferrata, che non lasci fuggire i pesci. Ma se'l luogo è ben largo, non sara fuor di proposito disporre per il lago scogli del litto, uestiti specialmente d'alga, et quanto puo trouare l'humano ingegno, rappresentare forma di uero mare, accio non s'aueggano i pesci d'esser rinchiusi. ordinata in tal maniera la stanza ui conduremo il grege acquatico. Et habbiamo in memoria d'osservare ne l'acqua quello, che ne la terra ci uiene comandato, & considerare quello, che qualunque regione comporta, perche non potremo pascere ne la peschiera, come ueggiamo nel mare, gran numero di muli, è pesce debolissimo e di seruitu impatiente, & di rado

poi tenere uno ò due mulli rinchiusi. Abbiamo però ueduto ne le peschiere i gregi maritimi del mugile da poco e del rapace lupo. La onde cōsideriamo come ho detto la qualita del nostro lito, se dobbiamo schiuare i scogli ouero commendarli. Rinchiuderemo piu generationi de tordi, merule, mustelle, e lupi non macchiati, perche uene sono de uarij. Parimente flute, murene, e se ui sono altri pesci sassatili di grā prezzo, perche'l uile pesce non si debbe pigliare, non che nodrire. Queste generationi si possono ancho tenere in lago di litto arenoso. Perche i luogi fangosi sono à le ostree & à gli animali che giaccino piu acconci. Non si fa il lago à medesima forma per quei che giacciono, ne si dà il medesimo cibo à stesi & erti pesci, quando che à solee & à rombi ò simili animali cauasi la peschiera due piedi in quella parte del litto, oue sempre esce l'acqua, mettendoui spesso ferrata che appaia sopra l'acqua anche quando'l mare si gonfia. Dipoi si fabrica intorno con gran sassi quanto cinge la peschiera, perche l'empito del mare dal sasso opposto si rompe & il pesce stando in luogo tranquillo, non uiene spinto uia, ne s'empie la pischiera d'aleghe, gittate da la fortuna e da la uiolenza del mare. Si tagli in alcuni luoghi il chiuso come è il meandro, ma con strette aperture, le quai in ogni turbamēto di mare mādino l'acqua dentro senza furore. Il cibo di quei che giacciono sia piu delicato che dei sassatili. Perche mancando de denti, ò lingenò il cibo, ò lo mangino intiero, quandoche non lo possono masticare. Se gli diano adunque halecule bagnate, e la chalcide dal sale consumata ò la sardel-

la corrottà, e parimente le branchie de scauri ò le interiora de la pelamide ò del lacerto, & de scombri, e de carchari, e di elacati, et per esser breue, tutto l'interiora de pesci salati, che de le stanze de uenditori si gittano fuori. Habbiamo detto piu nomi de pesci, non che tutti in ogni litto habitino, ma accio che pigliamo quei, che ci uengono comodi. Gioua etiamdio darli fichi uerdi & aperti, e noci rotte co'l detto, e parimente la sorbola cotta in acqua & altri cibi liquidi come latte ò formazzo fresco, se la conditione del paese, ò il prezzo lo consente, ma è piu . comodo cibo il predetto salume, perche ha odore grande, quando che'l pesce il qual giace, piu cerca il cibo cò le nari, che cò l'occhio. Perche stando cò la faccia in su, guarda in alto, ne ue de ciòche è à destra ò à sinistra mano. Per ilche dādoli salume, egli seguendo di quello l'odore, peruiene al cibo. Ma gli altri sassatili ò pelagici si pascono di questi ma meglio de fresci. Et però l'halecula di nuouo pressa il cammaro il picciolo go, & ogni minore pesce nodrisce il maggiore. Ma se la asprezza del uerno uieta che si dia cotal cibo, se gli da pane sporco, e pomi tagliati. Il fico secco se li da sempre essendo grandi, come quei di Betica e di Numidia. Non si faccia come alcuni, che nò li dāno mangiare alcuna cosa, parendo loro che possino tātō tēpo rinchiusi sopportar il disagio, pche non sendo dal padrone nodriti, portati poi à uendere, danno inditio che nò siano nel mare libero, ma tolti de la pesciera, il che sciema di quelli il prezzo. Torneremo adunque nel seguente essordio è parlare del gouerno id'aiali saluatichi e del gouerno de le api.

IL LIBRO NONO DI LV TIO
 sup GIVNIO MODERATO COLV-
 MELLA DE L'AGRICOLTURA.



ENGO hora o Publio Siluino al
 gouerno de saluaticchi animali, e de
 le api, lequai chiamo ragioneuol-
 mente opere di uilla. Costumauano
 gli antichi di fabricare uiuai de le-
 pri, e capre saluatiche e simili ani-
 mali uicino à la stāza del padrone, accio che si dilet-
 tasse nel uedere tanti animali di caccia rinchiusi, &
 oue fusse bisogno ne pigliasse per un conuito come d'u-
 na stanza. Dauasi etiandio stanza à le api à nostro ar-
 ricordo ò ne i tagliati muri de la casa ò in portichi co-
 perti ò sotto pomari. Renduta adunque ragione del ti-
 tulo del libro, seguiamo ad una ad una la cose, che hab-
 biamo proposto.

Di fare i uiuai, e rinchiuderui i saluaticchi
 animali. Cap. I.

GLI animali saluaticchi, come caurioli, daini, &
 le generationi de orici, e di cerui, e de cingiali,
 seruono à le uolutta de padroni, al guadagno, chi so-
 no al piacere datti, si contentano di rinchiudere il ui-
 uaio, come gli mette bene presso à la stanza, e dar-
 li à mano mangiare, & bere, ma chi desiderano il
 guadagno, se gli è uicino à la la casa un bosco, per-
 che importa che non sia scostato molto da gli ecch
 del padrone, iui pongano i predetti animali, & se ui

manca acqua naturale, ò se gli conduce da fiume, ouer si fabricano laghi di battuto, che ritengano l'acqua piovana, occupasi la selua secondo le facultà, e se la opera, e la pietra non lo uietà per la spesa, se ciron di con muro, ò almeno con crudi mattoni e lutto. Se non puo il padre di famiglia fare ne l'uno ne l'altro. Facciasi un seraglio come una grata di rouere, querza, ò souero, perche non si ha copia de uliuo. Et eleggasi ogni altra materia secondo la regione, che per durare à le pioggie è ben sòda sia commendata. E se il troncone sarà grosso, che si possa fendere, diuidesi, e pertusasi in piu parti, & figgesi d'attorno il uiuaio con alcuni spacij, dipoi si traheno per trauerso rami, che rinchiudano la uscita à le fiere, basta ficcare i pali ogni otto piedi, & con le pertiche à trauerso fare una grata in guisa, che'l spatio lasciato tra i pertusi non dia l'uscita à gli animali, si possono rinchiudere in tal guisa ampissime regioni, e larghi monti, come patiscono i luoghi di Gallia e d'alcune prouincie, perche u'è copia de simili pali, de l'ltra seguente materia. Et abbonda de fonti, il che à questi animali sommamente è salutifero. E ministrano da se stessi, à gli animali il cibo, e specialmente si eleggono i paschi che de frutti di terra, e de alberi abbondano, perche si come hanno bisogno di gramigna, così gioua che si habbino frutti di rouere, e sono commendati quelli che sono fertilissimi di gianda di querza di ilice di acero, e di arbuto, di altri saluaticchi pomi, de i quali habbiamo parlato, trattando de gli animali di corte, i quali usano quasi i medesimi cibi come i saluaticchi.

Non stia però contentò il padre di famiglia, de i cibi che la terra genera di sua natura, ma ne i tempi, che mancano le selue de frutti, nodrisca, gli animali con i reposti grani, dandoli orzo, farro ò faua, e molte uinaccie, qualunque cosa, che non sia molto cara, & accio s'aueggano gli animali, che si gli dia il pasto se ne metta nel seraglio uno, ò due, dimesticati in casa, iquali andando per il luogo, conducano gli animali al cibo. Ne si faccia questo solamente ne la carestia del uerno, ma etiaudio quando hanno partorito, accio meglio nodriscano i fi glioli. Guardi adunque spesso il guardiano se hanno partorito, accio che se gli dia del formento. Ne si lascia inuecchiare l'orico, ò il cingiale, ò altro animale oltre quattro anni, perche da indi innanti smagrano per uecchiezza, & però mentre che la fiorita eta, conserua del corpo la bellezza, si uendano. Ma il ceruo si puo tenere molti anni, il quale dura gran tempo giouane, perche è di longa uita. De minori animali, come lepri commandiamo che si tengano in uiuai, oue si facciano picciole are seminandoui orzo, ueccia, legumi, & in uarij luoghi si pongano latuche, se gli dia etiaudio del granaio, cece dimestica, orzo, cicerchia con acqua piauana macerata, perche il grano secco, non piace troppo à la lepre. Cadauno puo comprendere che questi, e simili animali nou si debbono porre ne uiuai di trauai circondati, perche agenolmēte escono de la grata essendo piccioli; & cosi fuggono trouādosì fuori del chiuso.

Vengo hora à parlare del gouerno de le api, de le-
 quai nõ si puo con piu diligenza commandare che
 habbia fatto Iginio, ne piu ornatamente che Vergilio,
 ne con maggiore eleganza che Celso. Iginio ha racol-
 to industriosamente i precetti de gli antichi in piu scrit-
 ti diuisi. Vergilio con fiori poetichi gli ha illuminati,
 Celso à l'uno, & à l'altro ha aggiunto ornata forma.
 Là onde nõ accadea ch'io parlassi di questa materia,
 se non che la perfettione de l'opera ricercaua questa
 parte anchora, accio che tutta l'opera nostra, taglia-
 tone un membro, non apparesse troncata & imperfet-
 ta. Et lascierò à la poetica licenza quelle cose, che nar-
 ra Iginio de l'origine de le api fauolosamente. Quan-
 doche non s'appartiene al contadino, inuestigare se fu
 Melissa, da Giove in ape mutata, una donna bellissi-
 ma, ouero, se come ha Eugenio Poeta, le api furono di
 Calabrone e dal Sole generate, e che da le Ninfe Fris-
 sonidi furono nodrite, & indi nodrirano Giove ne la
 spelonca Dittea, & ebbero per dono diuino quel cibo
 col quale nodrirono il picciol figliolo. Queste cose, quan-
 tunque non si disconuengano al poeta, tuttauia sono
 da Vergilio in un uerso dette breuemente.
 Ne la Ditea spelonca nodricaro
 Il Re de Cieli.

Non s'appartiene anche a contadini sapere quan-
 do, & in qual paese prima nacquero. Se in tesaglia
 per opera d'Aristro, ò ne l'isola cea come scriue Eube-
 mero, ò à tempi d'Eritthonio nel monte timero, come
 ha Eutbronio ò in candia à tempi di Saturno, secondo

Nicandro. Et parimente se generano animali giacendo insieme, ò se eleggono gli heredi da i fiori, come ha uergilio, se mandano il mele da la bocca ò d'altra parte. Appartienſi di cercar queſto piu toſto ad inueſtigatori di coſe naturali, che à contadini, & è piu giocondo à ſtudioſi ne l'otio, che à cõtadini occupati, per che non giouà à l'opra ne à le facultà.

Quante ſono le generationi de le api e quale è ottima. Cap. III.

TOrniamoci adunque a quelle coſe, che piu ſi conuenengono à gouernatori d'api. Ariſtotile de la ſetta peripatetica autore, ne i libri de gli animali dimoſtra eſſer piu generatione d'api. Alcune grandi, ma rotonde, nere e ſetoloſe, altre minori ueramente ma pur rotonde di color ſoſco, & aſpro pelo, altre piu picciole, non coſi rotonde, ma groſſe, e larghe, e di miglior colore, alcune minute riſtrette d'acuto uentre, e color de oro, uarie, e liggiere. Vergilio ſeguendo d'Ariſtotile l'autòrita commenda le picciole, longhe, liggiere, nette de color d'oro, e di corpo ugualmente taccato, e di humani coſtumi. Perche quanto l'ape è maggior, e piu grande, tanto è piggior. E ſe è crudele e peſſima. Placaſi tuttauia la colera de l'ape migliore, andandoui ſouente il guardiano, perche dal cõtino uo gouerno piu toſto ſono dimeſticate. Durano ben gouernata anni 10, ne dura alcune uſciane piu oltre come, che ſi ſoſtituiſcano i figlioli nel luogo quelle, che muoiono peche l'anno 10. tutta quella gẽte de la caſa ſi cõſuma. Adunq; accioche nò auẽga queſto di tutte l'api in un

tratto, attendasi à moltiplicare gli usciami, pigliando le ne la primavera, quando escono, e cresca il numero de le case, perche souente mancano per infermita, le cui medicine diremo à suo luogo.

Quali siano de le api i pascoli, e di quelli
il sito. Cap. IIII.

SI apprestano poi à simili api i pascoli, e stiano in secreti luoghi, come anche Vergilio commanda, oue non uadano animali, & in luogo esposto al sole, non soggetto à tempesta.

Non u'entri il uento, e non le uieti mai
Che non portino i frutti à la lor stanza.
Non sian da capre guasti i uarij fiori
E da pecore meno, e la giuuenca
Che ua pe'l campo errando non atterri
L'herba, ne sparga la rugiada in terra.

Sia parimente la regione fertile di piccioli fruttici, specialmēte di thimo, origano timbra ò cunila domestica, che chiamano cōtadni satureia, sianli poi maggior fusti d'herbe, come rosmarino o l'un o l'altro cithiso, cioè quello che si semina, e l'altro che per se stesso nasce parimente il sempre uerde pino, e la minor ilice, perche la lōga, da tutti è rifiutata. Si accetta l'helera non per la bonta, ma perche genera assai mele. Sono alberi sommamente cōmendati il zizifo rosso e bianco, parimēte la maggiorana, et i mandorli, i psichi, i peri, e per concludere quasi tutti gli alberi che fanno pomo. De i saluaticchi sono cōmodi, roueri che fanno ghiando, il teribintho, il lentisco à questo simile, e l'odorifero cedro.

Le tilie

Le tilie solamente son dannose, i tassi si rifiutano. Et mille generationi di semi, ò de uerde cespuglio nasciu-
to ò seminati, generano per le api amenissimi fiori, co-
me sono in terreno acquatico, le uerghe d'amello, i tor-
si d'acantho, la coma de l'asfodelo, il coltellacio del
narciso. E ne l'horto spelandeno i cādidi gigli seminati
per ordine, ne leucoie di questi piggiori, le rose d'Afri-
ca, e le uiole Sarrane, parimente il Hiacintho di cele-
ste diuinita, & la Coritia e Ceciliana radice del za fe-
rano, che dia al mele il colore e l'odore. Nascono poi
herbe meno prezzate senza numero ne i colti e prati
ui campi, che accrescono la cera, le lapsane uolgari,
& l'armoratia di queste non piu prezzata, il rapi-
stro, il cichorio & i fiori del nero papauero. La salua-
tica e dimestica pastinaca, che chiamano Greci stafili
non. Ma di tutte le dette, e non dette herbe, perche so-
no innumerabili, il Thimo fa il mele di gicondo sa-
pore. Al quale segue la Thimbra, il Serpillo e l'origano.
Indi uale il rosmarino, la cunila dimestica, detta Satu-
reia. Sono poi di mediocre gusto i fiori di maggiorana,
e de zizifo, e gli altri cibi, che habbiamo proposti. Ma
il mele di bosco è di tutto'l piggior, che è di sparto ò
arbutto, & quello di uilla, che d'herbuccie nasciute di
sterco si genera. Et poi che habbiamo dimostrato il si-
to de pascoli, e le generationi de cibi, hora de le casse e
stanza de le usciami parleremo.

Di eleggere la stanza per le api. Cap.V.

Sia de le api la stanza uer meggio di de la bruma,
lontana da strepito, e concorso d'homini ò d'anima-
li, in luogo non molto caldo ò freddo, perche da l'uno

DE L'AGRICOLTURA.

e da l'altro sono molestate. Et sia ne la bassa parte d'una ualle, accioche uscendo al pascolo, uolino in su piu ageuolmente, e raccolti i cibi scendano co'l peso meno affaticandosi. Se'l sito del cortille lo consente, senza dubbio faccia si la stanza de le api accosto la casa, e si cinga di maceria, ma oue non perguenga il tristo puzzo del destro del letame, e del bagno. Ma non si potendo senza grande incōmodo far questo, gioua pur sommamente, che siano sotto gli occhi al padrone, il che se nissun modo ti puo riuscire, si mettano ne la piu uicina ualle oue ageuolmente scenda il padrone. Perche desiderano fidel gouerno, il qual perche è raro, dal souente uenire del padrone è piu sicuro, & ha in odio non pure il perfido guardiano, mà etiandio se è sporco ò da poco, e spiacele parimente il sporchezzo, e la fraude. Ma ouunque porrai le casse, non si rinchiudano con molto alto muro, & se per timore de ladri lo uoi far alto, leuato da terra 3. piedi, habbia per ordine finestre picciole, onde escano le api, & la stanza oue habiti il guardiano, riponendoui i suoi stromenti, & sia piena di preparate casse ad uso de nuoui usciami, & herbe medicinali, & altre cose, che se le danno quando infermano.

Adombri ne l'entrata un'alta palma
O saluatico uliuo, accio che uscendo
Co'l Re gli usciami nuoui à primauera,
Il rio uicin gli inuiti à rinfrescarsi
E le fiorite frondi à porsi ad agio.

Se le dia acqua corrēte, se gli è possibile, ouer si cōduca à mano per un canale, senza la quale i fialoni, il

mele, & i figliuoli non pigliano forma. Dandoli adunque acqua di fiume, ò di pozzo per canali, ui si pōgano spesse uerghe, e pietre per commodo de le api.

Accio ui stian come su ponti, e possino

Stendere l'ali al Sole se per caso

Si bagneranno ò fian spinte ne l'aqua.

Da l'importuno uento.

Si piantino d'intorno piccioli alberi, perche si conseruino sane. Perche sono à loro medicinali i cirbisi, le casfie, il Pino, & il Rosmarino, parimente le piante di cunila, di thimo, e di uiole, & qualunq; altra, che patisca utilmente il terreno. Si lieuino uia le herbe, et altre cose di grièue, è tristo odore, come il puzzo del cancro, e di paludoso fango, ne meno si fuggano le caue rupi e sonore ualli.

Quali siano le casse de le api. Cap. VI.

Ordinata adunq; la stanza, si facciano le casse come porta il paese, oue abbonda il Souero, le faremo acconciamente de la sua scorza, perche nel uerno non si raffreddano, e la state nō pigliano caldo, ò se ui è copia di uerghe, che à quella scorza sono per natura simili, di quelle fannosi commodamēte i uasi. Non ui essendo alcuna di queste cose, si tessano di salzo, e non ne hauendo si fabrichino di cauato albero, ò de tauole. Sono pessimi i uasi di terra, che ne la state ardono di caldo, e nel ueruo agghiacciano. Sono due altre generatiōi di casse, alcune di fango, alcune di mattoni si fanno, de le quai una sorte è da Celso bia simata, pche è pericolosa di fuga, l'altra è commendata, quātunq; non tacq; di quella l'incommodo, il quale nō si puo schiuar, facen-

dole tali. Non consento adunque à colui che giudica che si facciano case di questa maniera, perche questo non solamente incommoda il padrone, che sendo immobile non puo uenderle ne trasportarle, quando uoleſſe coltiuare altri campi, perche questo commodo solamente s'appartiene al padrone, ma ne patiscono anche le api, quando che per la infermita ò carestia fusſe bisogno portarle altroue, il che sendo immobili non si puo fare. Adunque benchè honoraua di quell'huomo dotissimo l'autorità, tuttauia meſſa da banda la ambitione, ho detto il mio parere. Et puoſi prouedere al fuoco, & à i ladri, i quali pericoli muouono Celſo, fabricando d'attorno un muro che da ladri, e dal fuoco le difenda, e quando le dei portar uia aprirai del ſerglio le congiunture.

Come ſi pongano le caſſe. Cap. VII.

MA perche questo à molti pare faticoso, qualunq; caſſe uorrai porre, facciaſi per tutto il luogo un muro di pietra alto e largo tre piedi, il qual fabricato ſi poliſca con calce in guiſa, che non ui poſſa aggrapparſi lacerta ò ſerpe ò aſcenderui altri animali nocui, ſi mettono poi ſopra ò ſecondo celſo le ſtanze fatte de mattoni, o ſecondo noi le caſſe rinchiuſe fuori che di dietro, in ogni parte, ouero come tutti quaſi coſtumano che di queſte ſi pigliano cura Fermanſi i uafi poſti per ordine ò con mattoni, ò con calce di maniera, che cadauna ſia da due murelli ſtretti tenuta nel mezzo, e ſiano d'amendue le fronti libere. Perche à le fiante fa meſtieri aprirle oue entrano le api, e molto piu di dietro per mondare gli uſciamì. Ma non eſſendo mu

ri tra le casse, si dispongano alquanto scostate l'una da l'altra, accioche guardadole per curarle non si crolino le altre uicine, e si spauetino le api che si temono ad ogni muouimento che le deboli opere loro di cera non rouinino. Basta che siano tre uasi uno sopra l'altre, perche à fatica puo il guardiano guardarui dētro, la bocca de la cassa che scusa à le api un portico, sia pēdente innanti, accio non u'entri la pioggia e se pur u'entra, che ne esca facilmente, & percio cuopransi le case con portico, ouer s'impiastrino frondi con luto rosso, che adombrino, la qual coperta caccia da quelle il freddo, il caldo e le piogge. Non pero cosi nuoce à questo animale il gran caldo come il freddo, la onde sia la fabrica sempre dietro à le casse, la qual da gli aquiloni uenti le difenda, et faccia tiepido il luogo. Et le case, quantunque siano da lo edificio difese, tuttauia siano uolte ad oriente del uerno, accio escano le api la mattina con il sole, e siano piu deste. Ma il freddo le rende lente e da poco, la onde il bucco onde escono & entrano debbe esser picciolo, à fine che ui entri poco freddo, e basta che sia di una ape capace, cosi non ui entrera il uelenato ramarro ne la sporca generatione di scarbei ò farfale, ne le piatele, che fuggono la luce, che come ha Vergilio consumano i fialoni, entrando per larghi buchi, & gionua per la moltitudine de le api, che ui siano due ò tre buchi nel coperto, ad ingannare l'astutia de la lucertola, la quale stando à l'uscita, molte ne deuora, ma ne muoiono poche, quando possono uscendo per altra uia schiuare il pericolo.

Di comperare le api, e come si pigliano gli usciami saluatici. Cap. VIII.

Tanto sia detto de pascoli, stanze e casse, quali si eleggano, proueduto di queste cose, segue che si ricerchino gli usciami, i quali ò si comprano, ò si hanno di bando. Quelle che compreremo, con tali segni dobbiamo commendare. prima si consideri il loro numero aperte le casse, e non potendo gnardar dentro, notare mo quanto ci è concesso, che ne siano molte ne l'entrata, e che s'oda gran mormoriò dentro, & quantunque fussero tutte dentro, standoui cheti, potremo auicinando le labra al bucco e soffiando, estimare dal loro subito mormorio, se siano poche ò molte. Si piglino tuttauia piu tosto da luogo uicino che lontano, perche da mutamento d'aria sogliono patire discòcio, ma douendo condurle di lontano paese, attenderemo, che non siano ne i luoghi aspri conquassate, e portandosi commodamente in collo di notte, perche di giorno se la sciano riposare, infondendoli grati liquori, de i quali si nodriscano. Condotte poi à casa se uenira di, non però si apprano ne si pongano nel suo luogo, se non la sera, à fine che le api escano chetamente, hauendo riposato la notte, e dobbiamo per tre di farle la guardia, se escono tutte, ilche facendo, destinano di fuggire, à questo insegneremo tosto il rimedio. Ma quelle che ci sono donate ò che pigliamo meglio fruttano, quantunque non uorrei possederne in tal guisa, non essendo ottime, quandoche le cattine, come le buone ricercano la medesima spesa et opera e che piu importa non si mescolino le sterili, accio nō infamino le generose. Perche ren

dono manco mele, quãdo ui sono interposti gli usciami cattiuu. Ma perche à le fiate per la conditione del luogo se ne hanno à tenir poche, ne debbono esser cattiuue, uferemo tal diligẽza ad inuestigar gli usciami. Oun- que sono passi idonei da melle, niuno è maggiore inditio, perche eleggono le api, fonti uicini oue concorrono, sara adunque bene offeruare ne l'hora seconda a i fonti, e considerare quanto numero uenga à l'acqua. Se poche ui concorreno, se non fa il fiume piu riuu, per ilche si ueggano in un luogo piu rare, intẽderemo che siano poche, la onde giudecheremo che non sia il luogo di mele copioso. Ma se uanno in frotta, danno speranza di pigliare gli usciami, i quali si trouano in tal guisa. Dei prima inuestigare quanto sieno lontane, ap- prestando per tale effetto terra rossa striata, e bagnando di quella con frondi la schena de le api, che uengono à l'acqua, & cosi stando nel medesimo luogo, le potrai conoscere quando torneranno, il che se faranno presto, intenderai che sono uicine, ma se tarderanno, giudicherai la distanza per il tardare loro, se uederai che tornino tosto, se non t'aggraua seguire il uolare di quelle, sarai condotto à gli usciami. Ma usasi maggior cura in quelle che andranno piu lontane in tal guisa, tagliasi un bucciuol di canna con i suoi nodi, e pertusasi da un capo, mettendoui entro mele d' uino cotto, e lassasi uicino à la fonte, et entrate piu api à l'odor del dolce liquore, pigliasi il bucciuolo, e chiuso il bucco co'l detto, se ne lascia uscire una, la quale uscita, mostra fuggendo la uia, & la segue l'huomo sinche puo, oue poi non la uede piu, ne lascia un'altra, e se ua à

la medesima uia la segue medesimamēte, quando che no aperto il bucco, una & un'altra ne lascia, notando la regione per la quale ne uanno piu, e segua quelle, si no che peruenga a la parte nascosta del'usciamme, il quale s'è ascosso in spelonca si caua col fumo, & poi ch'è uscito, con suono di metalli si ferma. Perche spauentato incontanente dal suono, fermasi in albero, ò in piu alta fronde de la selua, e cosi sono poste da chi le cerca nel preparato uaso. Ma se sono in cauato albero, ò sono in un ramo, ò nel trōco, allhora se la grossezza lo consente, segasi con acutissima siega, per far piu tosto, di sopra, e di sotto, oue nō sono le api, & auoglie si in mondisima ueste, il che molto importa, e le fissure si otturano portandole à casa, e lasciati piccoli per tufi, come dicemmo, si ripongono. Ma si elegga la mattina ad inuestigarle, per hauer spacio il giorno di comprendere il uiaggio de le api, perche cominciando tardi ad inuestigarle quantunque siano uicine, compiute le opere, si riducono à casa, ne piu tornano à l'acqua, la onde non comprēde chi le cerca quanto sia l'usciamme da la fonte lontano. Raccolgono alcuni nel principio di primavera apiastro, & (come ha il poeta) medifilla trita, e la cerinthe uile herba, & altre simili, che aggradano à questi animali, e stropiccia con quelle le casse, di maniera che ui resta l'odore, & il sugo, cosi mondate con alquanto mele le spruzzano, mettendole ne i boschi non molto da le fonti lontani, et oue sono ripieni d'usciami, li riportano à casa, ma non gioua far questo, se non dou'è d'api gran copia. Perche souente se ne portano le casse uote quei che passano p quei

luoghi, benchè non molto importa perderne piu uote, per hauerne una, ò due piene, ma oue sono in copia, quantunq; molte ne siano tolte, è l'utile maggiore ne le trouate api. Et così pigliansi gli usciami saluaticchi. Come si offeruano nel uscire gli usciami dimestichi, e si ripongono ne le casse. Cap. IX.

LA uia di cōseruar i dimestichi è tale, debbe il guardiano sempre star d'intorno alle case, perche d'ogni tempo hāno di gouerno bisogno, ma lo ricercano maggiore, quando germinano, & abbondano di nuoui figliuoli, i quali non essendo dal gouernatore incōtanente raccolti, fuggono, quando che tale è de le api la natura, che si genera il Re con loro, & oue hanno poter di uolare, sdegnansi di habitare con gli antichi, ne uogliono altrui signoria, perche gli huomini rationali per generatione molto piu gli animali muti non patiscono nel regno compagnia. Escono adunque i nuoui Re con la loro giouentu, laquale per uno, ò due di stane l'entrata, mostrando con l'uscire, che desiderano nuoua stanza, e contentasi di quella, come di patria propria, pur che incontanente dal procuratore loro le sia assignata. Il che non facendo quasi con ingiuria cacciate, se ne uanno altroue. Debbe adunque il buon gouernatore stare à guardare le case fino à l'ottaua hora, accio non auenga questo, perche non escono gli usciami quasi mai doppo quell' hora, & offerui bene il loro uscire e tornare. Perche sogliono alcune subito che sono uscite, fuggire, potra informarsi del loro fuggire, auicinando l'orecchia di sera alle casse, percioche quasi tre di prima che uogliano uscire, leua si un tu-

multo come se le trombe sonassero al lenar d'uno esser cito, onde ueramente dice Vergilio.

Poi di quelle spiar bene il desio,
Perche odesi di matre il suono horrendo
Imitando di tromba il rotto canto.

Attenda si à quelle adunque, lequai fanno questo, accioche ò se escono à combattere (perche fanno tra se guerre ciuili, e guerreggiano con straniere) ouero per fuggire, sia presto il guardiano ad amendue questi casi, perche acchetasi ageuolmente il conflitto tra uno usciamè, ò tra molti, come dice il poeta.

Gittando poca polue si racchetano.

Ouero spruzzate con uino melato, ò passo, ò altro simil liquore, il quale on la famigliare dolcezza mitiga l'ira loro, & circoncilia i Re nimici. Perche sono molte fiate piu Prencipi del popolo, per la cui seditione diuidesi la plebe, il che non si lasci auenire spesso, perche con la guerra ciuile tutta la gente uiene consumata. Ma se i prencipi sono amici conseruasi la pace. Se uederai che souente guerreggino, ucciderai i capi de le seditioni, acchetando con il predetto rimedio il fatto d'arme. Come poi sara fermata la squadra, nel uicino ramo de l'albero frondoso, auertirai se pende tutto l'usciamè seguente come una grapa d'uaa, questo sara inditio che ui sia un solo Re, ouero piu insieme pacificati, e cosi li lascerai, sin che uolino ne la casa loro, ma si fia l'usciamè diuiso in due ò piu parti à guisa di mammelle, saperai che ui sono piu prencipi, & anchor sdegnati, cercherai adunque i prencipi, one piu api uedrai raccolte, et bagnan-

dole con fugo de le herbe predette melissofilo d'appia-
stro perche non fugano, cercherai per quelle con le di-
ta leggiermente, sinche troui del conflictto l'autore, il
quale dei uccidere.

Qual sia de i Re de le api la for-
ma. Cap. X.

Sono questi Re alquanto maggiori, e piu lunghi che
le altre api, le gambe piu dritte, e piu strette penne,
di color belli, neti, liscij, e senza pelo, e senza ponze-
to, se forse non giudica alcuno, il ponzeto esser loro
quei polucci che hanno sotto'l uentre, i quali non usa-
no à nuocere, se ne trouano alcuni foschi, e pelosi, de i
quali dannerai la natura, per la qualita loro, onde
ha Vergilio.

Son due forme de Re, sono due corpi
Vno lampeggia, e par macchiato d'oro
E con squame lucenti e uago aspetto.

Et questo perche è migliore, si commenda, ma il
piggior ha colore de poluere, ne laquale sia stato spu-
tato & come dice il medesimo poeta.

Tirasi dietro il largo uentre, e mostra
Somma uilta ne muouimenti suoi
Tutti i piggiori uccidi, e lascia poi
Che regni solo quel che n'è piu degno.

Al quale tuttauia leuerai le ali, quando piu fiate
si mette à fuggire col suo popolo, perche teniremo il uo-
gabondo principe quasi con cepi, togliendoli le ali, il
quale non potendo fuggire, non ardirà uscire de i con-
fini, là onde non lascia scostare lontano il popolo à lui
soggetto.

Come si proueggia quando le api sono poche. Cap. XI.

MA si uccide à le fiata il Re, quando manca il numero, ne la uechia cassa, & riempiesi d'alcuno altro usciamo. Adunque se ne la primenera sono nati figlioli si uccide il nouo Re, à finche stia la moltitudine in pace co suoi padri, ma non hauendo generato, si mettano insieme i popoli di due, ò tre casse, spargendole di dolce liquore, e poi rinchiudendole, postoui prima il cibo, finche imparino ad habitare insieme, e lasciatoui piccioli spiragli, si tengano chiuse tre di. Al cuni piu tosto lieuanò uia il piu uecchio Re, ma non si conuiene, perche uccidendolo, gliè necessario che le piu antiche come senatori ubiscano à i piu giouani, e s'alcune sprezzera de ubidire à i piu gagliardi saranno mordute, & uccise, segue tuttauia quest' incommodo à le piu giouani api, lasciando uiuo il Re, de le uechie api, perche morendo lui, la famiglia per troppa licenza si discorda, ma se gli prouede agenuolmente, elegendo un Re di quelle casse, che ne sono molti, e dando à queste che mancano di Re. Tuosi nondimeno con minor difficulta prouedere à gli usciami che sciemanò. Compresa la pochezza de le api, fa mestieri considerare i fialoni, e poi tagliare un poco di cera ne la quale sono de i polli i semi ma pigliare oue s'ingenerano i Re, & questo uedesì facilmente, perche, appar di sopra ne la fine de le cere, come una poppa, e ha la cana piu grossa, che quelle oue si generano de i plebei i figlioli. Celso conferma che sono ne gli ultimi fialoni canoni per trauerso, ne gli quali stanno i regali fi-

glioli. Et Iginio seguendo de greci l'auttorita niega che'l prencipe si generi de la casa dentro come le altre api, ma che si trouano d'attorno i fialoni alquanto maggiori che i semi di plebei, & che empiono i dritti buchi, come un sporchetto rosso, del quale si forma il Re alato.

Di riporre l'usciami e ritenirlo che non
fugga. Cap. XII.

GOuernansi gli usciami di casa in questa forma, se forse à quel tempo usciti, hanno col fuggire lontano manifestato, che hanno in fastidio la paterna stanza, & comprendesi questo, quando tutte le api escono ad un tratto, ne alcuna ritorna dentro, ma incontanente si lievano in alto; Si spauantino con suono di campane di metalle ò di uasi di terra. Et oue quelle impaurite ritorneranno à la casa materna ammicchiandosi ouero apportano à la uicina fronde, unga il guardiano una nuoua casa à cio preparata con le predette herbe, e spruzzatala con gocce di melle, la ponga à quel bucco uicina. A l' hora riponga con le mani le raccolte api, & usata ogni altra diligenza, lasci il uaso otturato nel medesimo luogo, sino à la sera. Dipoi nel primo oscurarsi lo porti uia, e ripongalo con gli altri uasi per ordine tenganosi nel luogo de le api case uote perche alcuni incottanente che escono, cercano stanza uicina, & occupano quella, che trouano uota. Questa è la uia di acquistare le api, e ritenirle.

Rimedi à le api inferme. Cap. XIII.

Resta che si desiderino i rimedi quando da infermi

ta d' pestilenza sono affite. Le api di rado patiscono pestilenza, ne ui trono altri rimedi, che quelli che de gli altri animali dicemmo, se non che si portino le case al troue. Ma de le infermita ueggonsi piu tosto le cause, in queste, e trouausti le medicine. Hanno la maggior fatica nel principio di primavera, quando fiorisce il tithimalo, e gli olmi producono la samera, perche tratte da questi nuoui fiori li mangiano auidamente dopo la fame del uerno, come fanno ne i nuoui pomi, ne le inuoe tal cibo se non se n'empiono troppo, perche à l' hora non li soccorrendo di subito, muouono di flusso, quando che'l tithimalo muoue anche il uentre de gli altri animali, e lo olmo specialmente à le api. Percio auiene in Italia, che oue sono tali alberi piantati non durano le api in gran numero. Se adunque nel principio di primavera gli darai cibi medicati, puosi con quei prouedere, che non siano da tale pestilenza offese, e sanare se in fermano. Ma non ardisco affirmare quello che dice Iginio seguendo gli antichi, perche non lo ho ueduto per esperienza. Comanda egli che si pigliino i corpi de le api trouati da tal pestilenza uccise sotto i fialoni, e riposti nel uerno in secco luogo, dipoi cerca lo equinottio di primavera si ponghino al sole in un di sereno dopo l' hora terza cuoprendoli con cenere di fico. Fatto questo dice, che tra due hore pigliata anima, e fiato, entrano ne la cassa, tronandola apparecchiata. Io piu tosto insegnero come si conseruino da morte, medicando gli usciami infermi. Se le diano grani di pomo granato pesti, e con uino amineo spruzzati, d' una passa con rugiada siriana pistadone ugual

misura, e stemprandola con uino garbo, ma se non giouano tai rimedi, tutte queste cose pigliandone cioè ugual misura macinate insieme, & boglite con uino Amineo in uaso di terra, indi raffreddate si pongano ne canali. Alcuni le danno rosmarino cotto in acqua melata, & poi che è agghiacciato lo mettono in tegole, mettono alcuni presso à le casse urina di bue, ò de huomo come afferma Iginio. Et parimente quella infermita nuotcuole, che le fa horride, e rittrate, quando traheno alcune di casa, i corpi morti de le altre, alcune stāno in casa come ad un publico pianto. Quando auiene questo, se gli danno i cibi per i canali, specialmente di cotto mele con galla, secca rosa pistati, se le faccia profumo di galbano, col cui odore sono medicate, e siano tra tanto con uecchio passio, ò cotto uino sostentate. Gioua molto la radice de l'amello, il cui albero è di color rosso, & il fiore porporino, questa cotta con uino amineo spremesi, & dasi il sugo di quella così fatto liquido. Iginio nel libro che scrisse di medicare le api dice, giudica Aristomaco che si soccorra in tal guisa à le inferme api. Primieramente che si lieuino tutti i guasti fialoni, e datole nuoui cibi, che si perfumino. Giudica che gioui à le api consumate per uecchiaia, accompagnare un nuouo usciamе anchor che sia pericolo, che si consumino per la discordia, perche si rallegreranno per l'aggiunta moltitudine. Ma che si uccidano i Re de le api forastiere, accio siano con l'altre in pace, non è dubbio che si debbono trasporre, & accompagnare à le poche i fialoni de gli usciami ben pieni, che hāno gia maturi i figlioli, accio

che quasi adottando nuoui figlioli, si confermi la famiglia, facendo questo, attendasi di porui quelli fialoni, i cui polli aprono gia le sue stanze, e rodendo le cere, che li cuoprano, porgono fuori il campo, perche trasportando i fialoni con i figlioli non maturi, moranno i polli, per non esser couati. Muoiono souente per l'infermita detta da greci fagedena che è nascita, laquale rode la carne, sogliono le api far prima tanta cera, quanta s'auisano poter empire, & auiene souente che fatta la cera l'usciamme per cerchare il mele molto si scosta, là onde da piogge o tempesta soprapreso, perde gran parte del popolo, ilche se auiene, le altre non possono empire i fialoni, & si corrompono le parti uote de la cera, cosi crescendo il uitio à poco à poco si corrompe il mele, e l'api muoiono. Prouedesi à questo cōgiungendo due popoli, che possino empire le cere, ma non hauendo altro usciamme si tagliano uia i uoti fialoni con acuto ferro primache si marciscano, & importa che ben tagli ferro, accio ligiermente si taglino senza muouere i fialoni di suo luogo, perche si partirebbono le api per tal muouimento. Vengono meno etian dio, perche nascono per piu anni continui molti fiori, o studiano le api al mele piu tosto, che à generare, là onde molti di tali cose ignoranti si diletano de copiosi frutti, non sapendo, che le api sono à la rouina uicine, perche da la molta opera affaticate ne muoiono molte, le altre non hauendo figlioli, si consumano tutte, se adunq; abonderanno di fiori i prati da prima uera, gionua chiudere ogni terzo di l'uscita de le case lasciandoui piccioli bocchi, perche nō usendo, cesino da fare

fare il mele, & non sperando empire di mele le cere, si diano à generare. Et sono queste le medicine à le inferme api.

Cioche facciano le api à qualunque tempo, & quello che debbe fare il guardiano. Cap. XIII.

DIpoi tutto'l gouerno de l'anno, come Higino acconciamente manifesta. Da l'equinottio primo, che fa si à 25. di Marzo ne l'ottaua parte d'ariete sin'al nascere de Vergilie sono 48. giorni di primavera, dice che in questi giorni si gouernino le api con le casse aperte, per cauarne ogni sporchezza raccolto nel uerno, & accio che cauatone i ragni, che guastano i fialoni si perfumino con sterco di bue acceso, il quale molto gioua à le api, come di quelle consanguineo. Si ucidano parimente le tignole & i parpaglioni, i quali souente cadono da i fialoni, e mescolando al sterco midola di bue, e cosi perfumandole, fermerannosi à quel tempo, che dicemmo con tal cura, & indi più gagliardamente si daranno à la fatica, auertisca somamente chi gouerna le api, che sia casto dal di passato quando uole maniggare le casse, ne sia embriaco, ne ui uada se non lauato, & guardisi da cibi che hanno grande odore come salumi & ogni suo liquore, e parimente d'aglio cipole & altre cose simili, passati 38. di dal uerno de l'equinottio di primavera, quando appaiono le uergilie à 11. di Maggio cominciano gli usciami à crescere in numero e forze, & al medesimo tempo muoiono quelle, che sono poche & inferme, e parimente nascono in capo de i fialoni, maggiori figlioli che de le altre api, i quali pensano alcuni che

fiano i Re. Ma alcuni greci autori li chiamano *istrus*, perche non lasciano star cheti gli usciami, la onde comandano che s'uccidano. Da lo apparire de le uergilie fino al soltitio, che fa si ne la fine di Giugno cerca l'ottaua parte di Cancro, escono per lo piu gli usciami, & però à l'hora usasi maggior diligenza à guardarli acio non fuggano i giouani. Passato il soltitio sino à lo apparir di canicola, che sono 30. di miettonsi i formenti & i fialoni, ma come si piglino faremo manifesto quando daremo di fare il mele i precetti. Affermano Democrito, Magone e Vergilio che à medesimo, tempo si possono generare le api di un manzo uciso. Magone dice che questo ancho de le interiora de buoi si puo fare, la qual ragione, parmi souerchio di trattare, consentendo à Celso, il quale dice prudētissimiamente che non così perdesi questo animale, che si habbia à cercare per tal uia, ma che à questo tēpo fino à l'equinottio de autūno, ogni dieci di si aprano le casse, e si perfumino. Il che quātunq; spiaccia à gli usciami, tuttauia è molto salutifero. Bisogna poi rinfrescare le api perfumate & calde, spargendo le parti uote de le casse con freddissima acqua, & oue non si puo bagnare, mondisi cō penne d'aquila ò altro grande uccello. Et si caccino le tignole, s'uccidano i parpaglioni, i quali stando ne le casse, d'inegiano molto le api. Perche rodonò le cere, e generansi del sterco loro uermini, che chiamiamo tignole d'api. Adunque nel tempo che le malue fioriscono, se metta tra le casse uaso di mettale simile al miliario, che è uaso alto è stretto, nel cui fondo sia un lume, oue concorrono d'ogni parte le far-

falle, & uolando cerca la fiamma si abbrucciano, per
che malageuolmente possono uolar in su per il luogo
stretto, ne molto scostarsi dal fuoco, sendo da i lati del
uaso circondate, là onde dal uicino ardore sono arse.
Cerca 50 di doppo la canicola appare arturo, quãdo
bagnati di rugiada i fiori di thimo, di cunila, e di thim
bra le api fanno il mele, & quello ch'è ottimo risplen
de nello equinottio di autunno, che è ne la fine di Settē
brio, essendo il sole alla ottaua parte di libra. Ma guar
disi tra il nascere di arturo, che non siano le api da ca
labroni uccise, i quali sogliono stare allo aguato innan
ti alle casse. Dopo lo apparire di Arturo cerca l'equi
nottio di libra, come dicemmo, pigliamo utilmente i
fialoni. Da lo equinottio, che fa si cerca 14 di Settem
brio sino al tramontare de le uergilie, per undici di stu
diano le api à riporre per i cibi del uerno il mele di fio
ri di tamarico, e de alberi saluaticchi, delquale non si
pigli parte alcuna, accioche più siate offese, nō si par
tino, come desperate. Dal tramontare de le uergilie si
no alla bruma, che si compie a uentitre di Settembrio
nella ottaua parte di Capricorno, mangiano le api il
riposto mele, e con quello sino allo apparir di Arturo
si sostentano. Non mi scordo la ragione d'Hiparco, che
uuole farsi lo equinottio non ne la ottaua, ma ne la pri
ma parte de i segni. Ma in questa dottrina di uilla, sie
guo l'auttorita di Eudoso di Metone, e de gli antichi,
che si accommodano à i sacrificij, perche tale uecchia
openione è à contadini più manifesta. Si aprano adun
que le casse ne l'apparir de le uirgilie, purgãdole d'o
gni immonditia diligentemente, perche non gionua nel

uerno muouerè ò aprire le casse. Perilche ne la fine de l'autunno in un dì sereno, purgate le casse sì auicinino i coperchi sin' à i fialoni, non lasciandoui alcuna parte uota., à fine che meglio si scaldino nel uerno i stretti luoghi ne le casse, & facciasì questo sempre anche ne le casse oue sono poche api. Ottureremo poi di fuori tutte le fisure e pertusi con luto à sterco di bue mescolato, lasciādoui solamente la uia d'uscire. Et quantunque siano coperte le casse co'l portico tuttauia con fasci di paglia e frondi le cuoprivemo, e quanto si puoda freddo e da tempesta le difenderemo. Alcuni uì rinchiudono uccelli cauatoli prima gli interiori, perche con le piume rendono caldo à le api, che stanno nascoste. Et se uengono meno i cibi, commodamente se ne pascono, lasciandoui le nude de ossa, & se le bastano i fialoni si conseruano incorrotti, ne le offendono con l'odore, come che siano di montia amantissime. Giudichiamo tuttauia che sia meglio, se nel uerno patiscono fame, darle innanti à l'entrata in canali fichi secchi pestati, e con acqua bagnati ò de frutto ò passo. Con i quali liquori bagnerai la lana, accioche le api stando uì sopra tirino il sugo come, per un canale. Le daremo acconciamente uue passe rotte, e con acqua spruzzate, usando tai cibi nò pure nel uerno, ma etiandio quando il thitimalo e l'olmo fioriscono. Còpiutala bruma, consumano tutto'l mele riposto in 40. di non u'essendo dal guardiano lasciato piu largamente, et spesso uota la cera, stanno digiune e stupide come le serpe sin' al nascere d'Arturo, che è dopo 13. di Febraro, e stando chete si conseruano in uita, le conseruerai uiue ne la

longa fame, stillando per l'entrata dolci liquori con
 cannoni, sostentandole ne la carestia in tal guisa, sin
 che l'apparire d'Arturo & il uenire de la cisila ci
 prometta, miglior tempi. Perche dopo questo tempo,
 quando è sereno ardiscono andare in pascolo. Et passa
 to l'Equinottio di primavera, senza timore uano per
 tutto, e pigliando idonei fiori, à generare figlioli, à le
 casse loro li riportano. Commanda Higinio che questo
 si offerui ne i tempi de l'anno. Ma ui aggiugne Cel-
 so che sono pochi luoghi tanto felici, che si diano à le
 api altri cibi la state altri il uerno. Niega adunque
 che non muouano gli usciami ne i luoghi, oue dopo la
 primavera uengono meno i fiori Idonei, e uuole che
 passati quei di primavera, si trappertino à quei luo-
 ghi, che con tardui fiori di thimo di origano, di thim-
 bra possono meglio nodrire le api. Il che dice egli che
 si fa in Acaia, oue si trapportano su quel di Athene,
 & di Euboea, cio è Negroponte, & delle isole cicla-
 di, e da le altre si trasferiscono à Sciro. E di Cicilia, e
 di altre sue parti in Hibla le portano. Dice il medesi-
 mo che fassi de fiori la rugiada il mele, il quale è tan-
 to piu giocondo, quanto di piu grata materia fassi.
 Commanda tuttaua che si guardino le casse con dili-
 genza prima, che si trappertino cauandone i uecchi
 rodutti da tignole, e cascanti fialoni, e conser-
 uandone pochi, e buoni, & fatti di mi-
 glior fiori. Si portino uia le casse di
 notte, e senza crollarle.

Di fare il melle e quando se castrono ò uindemiano le casse de le api.

Cap. XV.

PAssata le primavera, segue incontanente, come ho detto, la uindemia del mele, per la quale pigliafi tutto l'anno fatica. Cōprendesi che sia maturo, quando ueggiano le api cacciare i fuchi. Che sono maggiori, ma à le api al tutto simili, & come ha uergilio sonno i fuchi animali inutili, che senza industria mangiano il mele. Perche non portano i nodrimenti, & i portati da le api consumano. Tuttania pare che questi alquanto giouano à la generatione de figliuoli, couando i semi, de i quali si formano le api. Et però à couare, & à nodrire i figlioli più famigliarmente sono ammessi, ma nasciuti, poi i polli sono cacciati del coperto, là onde ha il medesimo, li cacciano da le mangiatore. Comandano alcuni che s'uccidano tutti, il che non giudico che si faccia seguendo Magone, ma che si tenga misura. Perche non si debbono uccider tutti, accioche le api non douentino pегre e da poco, le quai consumando i fuchi alcuna parte, rifacendo il danno, fanno si più agili, ne si lasci multiplicare grã copia de rubbatori, accio non rapiscano tutti gli altrui beni. Quando uedrai adunque le api con i fuchi contendere, aperte le casse guarderai dentro, & essendo i fialoni meggi pieni tarderai alquanto, e se sono di liquor pieni et con cera ranciati, si miettano. Ma si castrino la mattina, perche non conuiensi prouocare le api nel meggio di tranagliate dal caldo. Fa mestiero à questo de due ferri d'un pi ede e mezo, de iquai uno sia un coltel lon

go, tagliente d'amendue le parti, con scalpello adonco da una parte l'altro ne la punta piano et acuto, accio con questo meglio si taglino i fialoni, e con quello si radino, e si caui fuori ogni sporchezza che cadeſſe. Non hauendo la parte di dietro la caſſa alcuna coperta, la parſumeremo con galbano ò ſeco ſterco, e pongaſi in uaſo di terra con prcti meſcolati, il quale uaſo faſſi con manichi à forma di picciola ola in guiſa, che'l bucco onde eſce il fumo ſia ſtretto, e la parte di ſotto larga, & una bocca ſlargata, per la quale ſi poſſa ſoffiare. Cotal olla à le caſſe auicinata, e ſoffiandoui entro, manda il fumo à le api, lequai offeſe da l'odore, ſi tirano ne la parte dauanti, e tal fiata eſcono fuori, coſi hauuta liberta di guardar dentro piu liberamente, ſe ui ſono due uſciami, ueggonſi quaſi ſempre due generationi di fialoni. Perche quantunque ſiano in pace, offerua cadauno popolo il ſuo coſtume di formare la cera. Ma tutti i fialoni ſempre ſtanno pendenti da le concauita del tetto, & alquanto ſ'appoggiano à i lati in guiſa, che non tocchino terra, il che da la uia à gli uſciami. Et è de le cere la forma tale, qual è la qualita e figura de la ſtanza, perche i quadrati, ò rotòdi, ò longhi ſpacij danno à i fialoni la propia forma, là onde non ſempre ſi trouano de la ſteſſa forma. Pur come ſi ſiano, non ſi lieuino tutti. Nel primo ricolto, quando anchora le uille di paſcoli abbondano, ſi lascia la quinta parte de fialoni, ma ne l'ultimo, perche del uerno ſi teme, la terza parte laſcierai. Queſta miſura tuttauia non ſi conuiene à tutte le regioni, perche debbeſi prouedere à le api, ſecondo la copia de

fiori, e grassezza de pascoli. Se pendono le cere per lungo, si tagliano i fialoni col ferro, che al coltello si assomiglia, e poste dentro ambe le braccia, si cauano fuori. Ma se per trauerso al tetto de le casse si accostano, con quello che ha il scalpello li taglierai premendo all'incōtro. Si cauino però i uecchi, e guasti, lasciando gli intieri, e di mele pieni. Et se in alcuni saranno figliuoli, si conseruino à generare l'usciamme. Si portano poi tutti i fialoni, oue si fa il mele, otturando bene i pertusi de pareti, e finestre, che non ui entrino le api, lequai cercano ostinatamente le perdute ricchezze, e le consumano ritrouandole. Facciasi perfumo de le cose medesime ne l'entrata di quel luogo, il quale cacci le api, che d'intrare si affaticano. Castrate le casse, se ui saranno alcune che habbiano i fialoni à trauerso de l'entrata. Et così castradole la seguente fiata, cauerei più tosto i uecchi, che i nuoui fialoni, e si rimouano le cere, lequai sono peggiori quanto sono più uecchie. Ma essendo le casse fabricate d'intorno, & immobili, harremo à mente di castrare hora dauanti hora di dietro. E facciasi questo innanti la quinta hora, ritornandoui dopo la noua, & la seguente mattina. Ma facciasi il mele mentre che è tiepido in quel di, che si tagliano i fialoni. Appiccasi in oscuro luogo un saeco di salzo, ouero di sottil uimine tessuto raro, & uolto con l'acuto ingiu, come quello, che si cola il uino, e si pongono i fialoni, pigliadoli in qua, & in la. Ma si mettano da parte quelle cere, che ui hanno i polli, & rossi sporchezzi, perche hanno tristo sapore, e col sugo loro corrompono il mele. Poi che'l mele è colato nel uaso, mettasì in

uasi di terra, i quali si lascino aperti per alquanti di, finche si raffreddi, et purghisi spesso con la stecca. Dipoi si spremono i fialoni rimasti nel sacco, e faßi il secondo mele, ilquale da piu diligenti mettesi da per se, accio non si guasti quello, che è di ottimo sapore.

Di fare la cera.

Cap. XVI.

Non si lasci il frutto dela cera, benchè sia di poco guadagno, perche è à molti effetti necessario. Le reliquie de i fialoni premute bene, e lauate diligētemente con acqua dolce, si mettano in uaso di mettallo, & aggiuntoui acqua si liquefanno, indi posta la cera in grosse tele, ò in gionchi si cola, e cuocesi da nuouo, e faßi in qualunque forma si uole aggiuntoui acqua, accioche si possa ageuolmente cauare poi che è rappigliata, hauendo l'humore uietato, che non si attacchi alle forme. Compiuto hoggi, ma il parlare de gli animali, e de i pascoli di uilla, resta che si dica di coltiuar gli horti, laqual parte ò Publio Siluino per compiacere à te, & à Gallione riduro in uerso.

IL LIBRO DECIMO DI LVCIO
GIUNIO MODERATO COLV.
NELLA DE L'AGRICOLTURA.

PREFATIONE.



PIGLIA ò Siluino l'altra parte de
la usura, che ti hauea promesso. Per
che ne i passati libri, hotti renduto il
debito, eccetto questa parte, che ho-
ra ti pago. Resta adunque la coltura
de gli horti lasciata da parte da gli
antichi agricoltori, ma hora celeberrima, pche quan-
tunque uiuessero gli antichi parcamente, haueano tut-
taua i poveri larghi nodrimēti di copioso latte, di car-
ni saluatiche, e di mestiche, sendo poveri, e ricchi di ac-
qua, e formento contēti. Hauendo poi la seguente eta,
e specialmente la nostra fatto sommi pretij à i delicati
cibi, e stimandosi la cena non per i naturali desideri,
ma secondo i pretij, i plebei separati da pretiosi cibi,
sono astretti à mangiare de piu uili. L'onde habbia-
mo à comandare di coltiuare gli horti con maggior di-
ligenza di quella, che hanno usato gli antichi, perche
il frutto di quelli è piu in uso, & seguirebbe come ha-
uea cominciato in prosa, ma la tua dimanda mi ha
mossa à compire in uerso le parti mancanti ne la Geor-
gica, lequai però manifesto Vergilio, che lasciua à
descendenti per cose memoreuoli, perche non si deue
tentare alcuna cosa, se non per uolonta del Poeta, il-

quale stimolandomi quasi con una diuinità, habbiamo (pegramente in uero, per la difficoltà de l'opera, ma con buona speranza di felice successo) dato principio à materia quasi uota di corpo, e picciola in guisa, che puosi nè la fine de l'opera, chiamare una particella de la nostra fatica, ma per se sola non puo apparire molto nobile. Et quantunque habbia piu membri, de i quali si puo dire alcuna cosa sono tuttauia sì piccioli, che (come dicono i greci) de l'arena per la piccolezza, non si fa fune. Et però tutto ciò che habbiamo composto è assai commendato, se non biasima le cose da me prima scritte.

DI COLTIVARE GLI HORTI
LIBRO DECIMO.



*A sia fine de la prefazione:
Insegueroti o mio Siluino anchora
De gli horti la coltura, e quelle cose,
Che Vergilio cantando de le biade
Come si faccian liete, e de le uiti,
De pascoli, e del mel, celeste dono*

Ci lasciò da narrar di fama degne.

Sia prima l'horto spaccioso in luogo

Di grasse zolle e ben risolta terra

La qual zappata à sabbia s'assomigli.

Sia per natura accio, generando

Lieta gramigna e rosseggiati grani

DE L'AGRICOLTURA.

De l'ebulo, perche la secca terra
 O paludosa, oue si ferman l'acque
 E le rane ui fanno aspro concente,
 Non si commenda, e quella che produce
 Per se medesima e gli olmi, e che si gode
 Di saluatiche uerghe d'aspre selue
 O coperta di pruni o peri amari
 E da non coltinate herbe noiose
 Vien consumata. Ma si pigli quella
 Che non produce helleboro ne tasso
 Ne galbano, che fa noioso sugo
 Ne suda altri ueleni, benche faccia
 Mandragore, che han quasi humana forma
 E la mesta cicuta. Non produca
 Ferule, o roui ouer le acute spine
 Del paliuro. E sia uicino al fiume,
 Onde'l duro hortolano dia soccorso
 A l'herba che per sete si ripiega.
 O ui sorga una fonte non profonda
 Perche non grani chi l'attigne o caua.
 Vn tal terreno con siepi o con mura
 Alte si cinga, che i ladri e le fiere
 Ne siano escluse. E non cercar poi l'opra
 Di Dedalo, o del magno Policlecto
 Di Fradmone o d'Agela il raro ingegno
 Ma ti basta d'hauer dolato un tronco
 Facendo un uiril membro, e quello adora
 Il qual stando ne l'horto sempre dritto
 A fanciulli col membro, e con la falce

Minacci à ladri, e ti difenda l'horto.
Voi muse adunque conducete il uerso
Oue di coltiuare il tempo e'l seme
Si manifesta, e come si gouerna
La biada, & in qual stella primamente
Nascano i fiori, e germini la rosa
In Pesto generosa e di gran fama.
Con qual uite ò altro germe stia piegato
L'albero che sostiene i scielti frutti
Poi che harra la canicola ristretto
De l'oceano l'acqua, e l'equinottio
Harra diuiso il mondo in ugal'hore.
Quando l'autunno è ben di pomi carico
E spremesi de l'uua il dolce mosto
Rompa si con la uanga il terren dolce
Se da piogge è bagnato, ma se duro
Lo trouerai, perche'l ciel sia sereno
Se li conduca l'acqua, onde la terra.
Beuendo s'apra e se ti manca poi
La pioggia e'l fiume, perche'l luogo e'l cielo
Non lo consenta, aspetterai nel uerno
Che manchi il gran calor dal mar nascosto,
Che genera corona, laqual Bacco
Ad Adriana sua sposa concesse.
E temino le Pleiali apparire
Rimpetto al sol, che dal terribil Scorpio
Non si fidando star nel cielo, fugge
Seguendo pur di Sagittario il corso.
Onde se ne fa il giorno oscuro e corto.

DE L' AGRICOLTURA.

Non perdonate à questa falsa madre
 Voi che l'origin uostra non sapete
 Questa fu madre de la gente nata
 Da Prometheo, un'altra madre noi
 Generò, quando che'l crudel Netuno
 Sommerse de la terra ogni confine,
 E muouendo nel fondo il mare e fiumi
 A l'acque de l'inferno die spauento,
 A l'hor Pluton fu da paura uinto
 Vedendo l'ombre sotto'l brieve pese
 Del mare afflite, à l'hor la fertil mana
 Ci generò, trouandosì priuato
 D'buomini il mondo, e cose nati siamo
 Di pietre dure, che Deucalion
 Cauò de monti, e si gitto di dietro,
 Ondè eterna fatica e dura molto
 Ci chiama ogn'hor, adunque o negligenti
 Cacciate il sono, e con l'adunco aratra
 Stratiare il uerde suol fendete al tutto
 La dura ueste con l'herepica griue,
 Radete in giu le uiscere di questa
 Madre, ne dubitate di uoltare
 I cespugli, che sia da bizzanco brina
 E dal Coro battuti, e che da Borea
 Vengan ristretti, e da fauonio sciolti,
 Poi che zefiro harra con l'aria calda
 Cacciato il freddo, che da Rifei monti
 Sara uenuto & Libra sia nascosta.
 E ci darà primauera il segno.

La cisilla cantando ingrasserai
Con grasso di letame, ò sodo sterco
D'asino ò de altri armenti il digiun suolo.
Sia l'hortolano attento di portire
Le corbe piene di ogni immonda faccia,
Per rallegrar de l'horto le nouali
E intenerir il suol da brine tocca,
E da pioggie indurito, à l'hor di nuouo
Vsi la zappa, e rompa ogni Cespuglio
O zolla che ui troui, e con la uanga
Sciolga del campo ogni sinistro intoppo
Accio u'esca il grassume e piu uerdeggi.
Pigli il sarchiello poi che sia ben trito
A trauerso herpicando, e poi con solchi
Stretti diuiderai tutt'ol terreno
In partimenti acconci al tuo bisogno.
Come poi sia la terra acconcia e trita
In modo che si uegga rilucente
E ben purgata, se le diano i semi
Accio uerdeggi, e di piu uarij fiori
Ornata si dimostri, e di leucoia,
Di celtha, e di Narciso, e di leone
Sparga le chiome, e gigli uerdeggianti,
Col candido hiacinto, e con l'azuro.
La uiola anchor che'n terra impallidisce
Et orna il campo come or lampeggiante.
Vi metterai, cosi la rosa piena
Di rossor per uergogna, e spargerai.
La panace di cui cotanto uale

DE L' AGRICOLTURA.

La lagrima, e la Glaucea, il cui buon sugo
 Salutifero molto, à tutti piace.
 E'l papauero anchor, chi ti ricchiama
 Il gia perduto sonno, & il marino
 Aglio, che muouo l'huom, ne men la donna.
 A quel commun desio, cosi la Scilla
 In Getulia raccolta, e la rucheta,
 Che à priapo si auicina ogn'hor si pianta,
 E desta ne l'amor le fredde membra.
 Il cherofilo breue, e seco anchora
 L'intiba che suol muouer l'appetito.
 E la lattuca di tenere foglie.
 Pianterai l'aglio capitato, insieme
 L'Vlpico, che piu sparge il greue odore.
 Quell'berbe anchor, che per condir le faue
 V sano li magnani à i lor conuiti.
 Il sisere si pianta, e la radice
 Siria ca, che tagliata, e col lupino
 Bagnato mescolata suol destare
 Ne Pelosiaci popoli la uoglia
 Di bere il zito, o uoglia dir ceruosa.
 Semina à questo tempo il Cappar uile,
 L'inula mesta e ferula tanto
 Minaccieuole, e poi la menta ardita
 A sparger le radici d'ogn'intorno.
 E l'aneto che tien soaue odore,
 La ruta anchor che per giocondo gusto,
 Vince l'oliva, e'l senapo che muoue
 A piagner chi ne mangia, e la radice

D'olusatro,

D'olusatro, e cipola, che ci sforza
A lagrimare, & il lepidio anchora
Che per condire il latte è così buono,
E lieua de la faccia i brutti segni
Il caolo anchor, che uerdeggiando appare
Per tutto'l mondo, spargerai, dipoi.
Che grato à Re grato à prebei lo uedi,
Nel uerno, e che germoglia à parima uera.
Quello che nasce nel cumano litto
Ne i Marucini e in signia che è uicina
Al monte, che Lepino inì si chiama.
In Capua, e anchora ne i caudini passi,
A i fonti che di stabia son chiamati,
E ne i campi Vesui, e di Pathenope
Dal sebethido fonte ogni hor bagnata.
E quel che ne i Pompei tanto germoglia
Ch' à le saline d'Hercole auicina
Longo à filcre fiume, & il sabello
Il tiburtino, e del lago di Turno,
Quello che nasce in Brutij, e quel d' Aritia.
Poi che'l terren di questi semi è sparso,
Dobbiam studiosamente à coltinarlo
Darci, perche ne uenga il frutto in copia.
Prima commando che si adacqui, à fine
Che non s'abbruci il ben concetto seme.
Ma poi che à partorire aprira il manto,
E n'uscira il figlinol fiorito e nuouo,
Si addacqui leggiermente, con la zappa
Di sopra forceluta ogn'hor si caui.

DE L'AGRICOLTURA.

L'herba, che gli da noia. Ma se gli horti
Saran ne gli alti colli, oue non sorga
Riuo corrente, un'argine si faccia
Di piu raccolte zolle, à fin che l'ara
Sia solleuata, onde si auerzi à stare
La pianta in terren secco, e che piantata
Altroue non patisca al caldo estiuo.
Ma poi che Ariete portator di Friso
E d'helle apparira ne l'alto cielo
Che de pastori e de celesti segni
Chiamasi il primo, gia la santa terra
Aprira il seno, e de gli adulti semi
Vaga dimostrerassi, disiendo
Vnir se con le piante: huomini à l'hora
Starete uigilanti, perche passa
Tacitamente il tempo e la stagione.
Ecco la madre pia che ti dimanda
I suoi figliuoli, e di nodrirli ha cura.
E brama hauer figliuoli, hor concedete
A la madre i figliuoli, hora uestite
La madre con la uerde sua progenie.
Tu dei cingerle il crine, e tu partirlo
Hora con apio uerde incresserai
Il florido terreno, hora col porro
Sia capitato, ouer di sparse foglie.
E'l stafilino ombrezzi il proprio gambo.
Hora le piante forastiere tolte
Da monti di Cicilia, e per gli odori
A tutti grate dei piatare, e poi

*La maggiorana ò uogliam dir sampsuo.
E l'albero che sol co'l lagrimare
Ci fornisse di gomma, e anchor la State
De la mirrha d'Achaia assai migliore
Et il hiacinto, e l'amaranto, il quale
Viue immortale: e quei uarij colori
Che produce natura, l'hortolano
Studi di seminare à sua stagione.
Venga poi la coramble, anchor che sia
Nimica à gli occhi, e la lattucca sana
Ce lieua l'huom da longa infermitade
Alcuna è crespa, un'altra ha color fosco
Dette amendue da quel Metello antico
Che Cecilio chiamossi, e l'altra specie
E folta, e ne la cima impallidisce
Capodoca chiamata, e poi la mia
Generata in Tarthesio Geditano,
Con partimenti bianchi, e bianco torso
E la Cipria, e la Pafia, e quante sono
Le specie, à tante uarieta de tempi
Le debbi seminare, e nel principio
De l'anno la Cecilia, e la Capadoca
Nel mese di Febraro, & à calende
Di Martio la Tarthesia e anchor la Pafia
Mentre disia à la bramosa madre
Giugnersi, e'l tempo à generare si pronto
Spigne l'amore al coito, & ogni spirto
Del mondo nel'amor si stende, mosso
Da stimol di desio d'empir di frutto*

DE L'AGRICOLTURA.

Il mondo, che per cio dura in suo stato.
Hora il padre del mare, Hora il Signore
De l'acque chiaman Thenti e Amfitrite
Empiendo de figliuoli il mar fecondo
E'l sommo gione posto giu il furore,
Pioue nel seno de la madre, come
Leggesi che gia fe nel seno amato
Di Danee, Me disprezza la gran madre
L'amor del figlio, & indi il mare e monti
E tutto'l mondo mostra primavera.
Per cio l'huom, l'animal, gli uccelli anchora
Ardon d'amor, sinche si saty à pieno
L'amoroso desio, che sempre generi
Varij figliuoli, e con progenie nuoua,
Sostenti, che non manchi il mondo uoto.
Doue son'io trascorso, e dato il freno
A ueloci corsieri? hor canti questo
Alcun Poeta che da Febo spinto
Si uegga trapportar per citherone
Per Nisa per Parnaso, e per quei boschi
Cheti, e sagrati à le benigne muse
La musa mia, che di minor potere
Mi uede, uuol ch'in piu ristretto cerchio
M'aggiri e tessa piu piaceuol carmi.
Che'l rozzo podator tra l'opre canti
Da gli alberi pendendo e l'hortolano
Tra l'herbe uerdeggianti, hora seguiamo
L'opra comincia, spargerai il nasturcio
Nimico à serpi, e anchor la satureia

Che al thimo & à la thimbra s'assomiglia
Dico nel gusto, e'l cucumero poi
E la zuca, che son di tener collo.
Pongasi ancho la cinara pongente
Archichioco da noi detta per nome
Dolce però, se di beuer t'aggrada
Ma non già grata à Febo contatore.
Cresce questa tal'hor con giallo frutto
Hora uerdeggia, come se di Mirto
Hauesse foglie, Et hora sta coperta
Hora è pongente, hor simile al canestro,
S'assomiglia tal'hor proprio à l'acanto.
Quando poi mette i rubicondi fiori
Il melo grano, è tempo che coltiui
Gli horti, e nascono à l'hora i coriandri
Detti melanthij anchora, ouer nigelli
Grati quanto esser possa co'l comino
Mette il frutto lo sparige spinoso
E malache, laqual piega la cima
Seguendo il Sole, e la uite alba anchora
Che à la uite assomiglia e poco teme
De spini ò roui, anzi sabbraccia e strigne
A gli alberi. & brionia anchor si chiama
Hauendo in capo la seconda lettera.
Piatafi anchor la uerdeggiante Beta
Co'l piede bianco in grassa e culta terra.
Tempo è già di raccogliere de fiori
Il desiato odore, e primauera
Lieta si mostra, e la commune madre

DE L'AGRICOLTURA.

Godeſi che di figli ſia cuoperta.
 Moſtraſi il gruogo & il uago hiacinto,
 In Frigia ſi famoſi, E le uiole
 Aprono gli occhi, e anchor l'herba leone,
 Apre la bocca: ſegue poi la roſa
 Di uirgineo roſſor tutta coperta.
 Rendo queſta ne tempj un caſto odore
 Come d'incenſo, à Dei ſi grato dono.
 Pregoui ninfe Pegasee, co'l coro
 De le manile, driade e napec
 E uoi che ne l'anfriſo bosco ſtate
 E ne luoghi felici di theſaglia
 E ne gioghi cileni, e ne uille
 De l'ombroſo liceo, ne meno uoi
 Che de l'acque caſtalie ui bagnate
 E uoi che raccogliſte i grati fiori
 D'aleſo ceciliano, à l'hora quando,
 Di Cerrere la figlia à uoſtri balli
 Standoſi attenta, ne l'Etneo pigliaua
 I uaghi gigli, e da Pluton fu preſa,
 Egli diuenne moglie, piu ſtimando
 L'ombre e l'inferno, che'l ſtellato cielo,
 Plutone che Gioue, e morte che ſalute.
 Hor ne l'inferno Proſerpina regna.
 Adunque uoi, laſciata ogni paura
 Voltate à me le piante, e rimettete
 Le chiome de la terra ne caneſtri.
 Qui non s'ingannan ninfe, e non ſi pigliano,
 Anzi la caſta fede e ſanti Dei,

S'honoran sempre, e qui sempre di giochi
E di riso si uede ogn'un copioso.
V'è in copia uino, e i uerdegianti prati
Di conuitti si fan per tutto adorni:
Primauera è sgellata, e l'ano molle.
Mentre che Febo ne la tener'herba
Giace, e si gode del corrente riuo
Non lo beuendo ardente per gran caldo,
Ne freddo si che se n'offenda il petto
L'horto è già ornato con ueneri fiori
S'apre la rosa piu lucente assai
Che porpora, e del sol molto piu chiari
E piu de la canicola, ne meno
De la dipinta aurora appaion gli horti.
Percio nasciuto il Sole ò inanti al giorno
O uer la sera, quando in occidente
Nasconde il uolto, e quando ombreza molto
La maggiorana: Cogliete le foglie
Di narciso e del sterile Balauso.
E accio che Alesbio non dispregzi al tutto
Il ricco coridon, formosa Nai,
D'Alesbio assai piu bella porterai
La uiola co'l ligustro accompagnata
Ne tuoi canestri, e raccogliendo insieme
Balsamo, Cassia e le coccole gialle
Spargendole di pino, il quale adorna
Ogn'altro odore, hora uoi contadini
Che raccogliete con la dura mano
I tener fiori, empite il canestrino

DE L'AGRICOLTURA.

De l'oscuro hiacinto, e se distenda
 La rosa con la calta, e s'arricchisca
 Portuno à primavera d'ogni fiore.
 E'l contadin con tremolante passo,
 Di uino carco, porti le man piene
 D'argento fuor de la ricca cittade.
 Quando poi splende la matura spica
 E'l sol andando ad ambi gli hemisperii
 Allonga il giorno, & ha spinto di terra
 Cancro, che fu ne la palude lerna.
 Fatte le filze d'aglio, e di cipole,
 Di papauer, d'aneto, e renderete
 Gratie à fortuna, e uendute le merci,
 Ritornateui à gli horti, e coltivate
 Il noual campo, l'ocymo cuoprite
 Premendo col cilindro il luogo bene,
 Accio la polue pe'l calor disciolta,
 Non arda i seminati, e che non u'entri
 Il picciol uerme à roder le radici,
 Ne la formica se ne porti i semi.
 Consuma la lumaca, e'l bruco insieme
 Non pur le frondi tenere, ma il tutto.
 Ma poi che'l caelo è ben cresciuto, e sodo,
 E'l gambo gia si gonfia de la bietola
 Onde si gode l'hortolano, e stasfi
 In ponto di tagliar l'herba matura
 Saetta Gione spesso i lieti campi
 Guastando con la gragnola i sudori
 De gli huomini, e de buoi, pionendo anchora

Mortifer'acqua, onde nascon zenzale
Nimiche à uiti, e salzi, ma le caccia
Femina di suoi mesi inferma e sconsia.
Il capo, ella con l'occhio opera in guisa
Che son come da toscò afflitte e spentè.
Ma perche non patisser contadini
Vn tal sinistro, la longa fatica
E pruoua de le cose hà ritrouato
Nuoui artificij à contadini, e dato
La uia di racchetare gli horribil uenti
E la tempesta con toscani incanti.
Fasfi di picciol cane sacrificio
Che non arda il carbonchio l'herbe uerdi.
Dicefi anchora che'l Tirreno Tage
D'asino pose un teschio à suoi confini.
Tarchone anchora per uietar che Gioue
Non fulgorasse la sua casa cinse
Il luogo tutto con la bianca uite.
Chirone Amithaonio insegnò poi
Di porre in croce gli notturni uccelli
Perche ne gli alti tetti non cantasse
Alcun de la lor specie il mesto uerso.
Et accio che non mangian gli animali
Le nuoue biade, à le fiate è giouato,
Con morchia non salata medicare
I frutti, e sparger con tenere i campi.
Gionua sparger le piante co gli amari
Liquori di marubio, ò sempreuino
Ma se non gionua alcuna medicina

DE L'AGRICOLTURA.

Vengo l'arte Dardanio, & una donna
 Scalza, e macchiata de l'usato sangue,
 Discinta, e co capei sconzi e snodati
 Vada così tre fiata intorno à l'horto,
 E sia mirabil cosa, che ogni uerme
 Cadrà come la pioggia ò pomi ò ghiande
 Da l'albero sbatute, à gran furore,
 Non altrimenti che fusse dal sonno
 Oppresso con incanti il fiero drago
 Che'l uello d'oro hauea sempre guardato.
 Ma gli è già tempo che si mictan l'herbe
 Prime nel germinar, come lattuche
 Tartesie e ciprie, e con apio ò con porro
 Fesso cignere i faști, hor la ruccheta
 Libidinosa cresce, in grassa terra
 Il lapato & il thimo per se stesso
 Verdeggia, e squilla, e cresce anchor la siepe
 Di rusco, e la coruda, che si chiama
 Sparige in culto, e poi l'humida Andrachne
 che cuopre i solchi sitibondi, e sorge
 Il fafiolo à l'attriplice nimico.
 Al'hor cresce per l'herba nel gran sole
 Il cucumero torto come il uerme
 Nimico à cani, e come il crudo serpe,
 Seco è la zucca, e son di uarie forme.
 Se ti piace sottil, cogli del collo
 I semi, e se la uuoi grossa di corpo
 E ben gonfiata, pigliali del uentre.
 Questi ti produran capaci uasi

Da ripor pesci ò melle, ò per le ninfe
Vna guastada, ò per Bacco un secchione
Nuotan con queste nel fiume i fanciulli,
Men sperti di nuotare, per auezzarsi.
Il liuido cucumero che nasce
Con grosso uentre, hirsuto, e como un serpe
Nodoso ricoperto, studia ogn' hora
Di raccogliersi in cerchio & è nociuo
La state quando il cielo arde e sfauilla,
Co frutti, e poi col sugo, onde è ripieno.
E i semi anchor son di noioso effetto.
Ma quel che l'acqua si sente uicina,
Stendesi per amor c'ha di goderla
E candido diuien, ma se gli dai
Al piede latte, ne uerra piu molle,
E di maggior dolcezza ammorbidito.
Gionua questo à mortali, quando regna
Canicola, che i frutti apre col caldo.
E la sporta di more empiuta e colma
Stilla l'humore sanguigno, e cosi il fico,
Che produce due fiate, il frutto rende.
S'empion di prugni damasceni e gialli
I gran canestri, e de gli armenij anchora
Pigliansi i pomi, che la persia diede,
Come si dice di ueleno armati.
Benche hora son di dolce sugo pieni
Scordati di noiar l'humana prole,
E persechi da Persia son chiamati
Alcuni che maturan piu per tempo.

DE L'AGRICOLTURA.

E de gli altri minori e piu soauì.
 Vengon per tempo i gallici, e piu tardi
 Nel freddo puoi mangiare quegli Asiati.
 Ma'l fico che produce quando arturo
 Stella assai griene addopra il suo uigore,
 I ficchi Liuij, Cauni, Amulachij
 Calcidichi Marisci e Porporini
 Con chelidonij e calistruti, i quali
 Rosseggiando c'inuitano à mangiarli.
 I bianchi anchor, che cerei son chiamati.
 Scisfi, libischi, e quei che d'una parte
 Sono dipinti, e grati à l'occhio e al gusto.
 Compiuti al zoppo Dio gli sacrificij,
 Quando minaccia pioggia dei piantare
 La rapa, che tra Norsì si ha sì gran nome
 E quella d'Amiterno Bunia detta.
 Ma ci ricchiama, l'ansioso Bacco,
 Sendo mature l'uue, e ci commanda,
 Che chiudiam gli horti, onde noi contadini
 Li chiudiam uolentier per ubidirti
 O dolce Bacco, e raccogliam tuoi frutti.
 Tra satiri lasciui, e pani Dei
 Con uarie forme, e per buon uino lieti
 Muouiamo i braci, te leneo chiamando
 Te Bacco, te Menalio e te Lico.
 Che uenghi sotto'l tetto à finche boglia
 Il uaso di falerno mosto pieno.
 E che sudino i dogli per la spuma.
 Questo Siluino ho detto rinarrando

*Del celeste Marone i gran precetti.
Che primo ardi d'aprire gli antichi fonti
E cantò al Roman stato il degno uerso.
D'Ascreo, che prima fu chiaro e famoso.*

IL LIBRO VNDECIMO DI LV-
TIO GIVNIO MODERATO COLV-
MELLA DE L'AGRICOLTURA.

*Quali opere debbia far l'huomo in casa, il
quale à l'ufficio de l'agricoltura
è preposto. Cap. I.*



*LAVDIO Augustale giouane e
per natura, e per dottrina raguar-
deuole, e de molti studij, specialmen-
te di agricoltura ben sperto hammi
distinta la coltura de gli horti, accio
che io in prosa la mettesse in luce.*

*Non mi era tuttauia nascosto di tal cosa, il successo,
auogliendo in uersi tal materia. Ma non potea nega-
re à te Pubio Siluino i miei uersi, chiedendoli tu co-
si pertinacemente, anzi era per fare quel che hora co-
mincio, di sottoporre la cura de l'hortolano à l'ufficio
de l'agricoltore, il quale quantunque pareuami ha-
uer nel primo libro de l'agricoltura, quasi distinta-*

mente narrato, nondimeno perche il nostro *Augusta* le sommamente la desiaua, ho passato il destinato numero de libri, il quale hauea quasi compiuto, & ho composto questo undecimo precetto de l'agricoltura. Prepongasi al pondere, & alla famiglia agricoltore o uoglian dire fattore ò Castaldo di meggia eta, perche sendo giouane sia sprezzato da serui, si come anche sendo molto uecchio, quello perche non sa de la uil la gli ufficij, questo perche non li puo mettere in opra & quello per la giouentu è negligente, questo per la uecchiezza pegro. Sia adunque, come ho detto, di meggia eta, e potra da trenta anni sino à sessanta essequire le opere di uilla gagliardamente, quando non gli auenga tra tanto qualche disgratia nel corpo. Qualunque sia destinata à tale impresa debbe essere di agricoltura ben dotto, e di corpo robusto, accio che ammaestri i soggetti, e mandi commodamente ad effetto cio che commanda, quando non bene si insegna ò impara alcuna cosa, senza che si mostri con essemplio. Et debbe esser il Castaldo maestro de le opere, no discepolo hauendo Catone detto del padre di famiglia secondo i costumi antichi. Male sta il padrone, che dal Castaldo è ammaestrato. Et però nel libro detto padre di famiglia da *Xenofonte* composto, e da *Marco. Cicerone* di greco tradotto in uolgare, quell'egregio. *Atheniese* padre di famiglia dimandato da *Socrate* se costumaua facendoli dibisogno, comprare il Castaldo come ogn'altro artefice, ò pure ammaestrarlo, rispose. Io lo ammaestro. Perche colui che resta in mio luogo, e succede uicario de la mia diligenza, debbe quello che io so sape-

re. Ma quest' offeruanza è troppo antica e di quel tempo, nel quale il medesimo rettore di famiglia uolea, che ogni uno sapesse coltiuare. Ma noi conoscendoci ignoranti ricommandiamo, ò peritisimi agricoltori i giouanetti uigorosi, e di corpo robusto, con i cui auisi uno almeno de molti (perche gliè difficile impresa) impari non solo à coltiuare, ma etian dio à commandare ne l'agricoltura. Quandoche alcuni, quantunque à le opere attissimi, ma di commandare mal sperti, perche portansi ò piu crudelmente ò pregramente, la facoltà del padrone sciemano. Et però come dicemmo, sia nodrito da fanciullo, & amacstrato colui, che uoi alla uilla preporre, informandoti di lui con molte esperienze. Non solamente se ha imparato l'agricoltura, ma etian dio se è beneuolo, e fedele al padrone, senza le quali cose, poco gioua al padrone la scienza de l'agricoltura. Debbe specialmente sapere il Castaldo quale ufficio, & opra si assegni à cadauno, perche non potrebbe mandare alcuno ad effetto le opre, quantunque fusse robusto, non sapendo cio che fa, ne qualunque dottissimo, essendo mal sperto. Considerisi adunque di cadauno la qualita. Sono ueramente alcune opre solamente con forze essequite, come muouere ò portar pesi, alcune le forze e l'arte ricercão, come zappare, arare, tagliare le biade & i prati, in alcune meno forza, e piu arte si richiede, come à potare & inestare il uignale. In molte piu gioua la scienza, come à pascolare, & à medicare gli animali. Di tutti i quali ufficij non bene puo giudicare il castaldo, non essendone bẽ sperto, perche sappia emẽdare di cadauno l'errore,

quandoche non basta hauer ripreso chi pecca, non mostrandoli la ditta uia. Replico adunque uolontieri la medesima sentenza, cosi dei ammaestrare colui, che debbe esser Castaldo ò uoi dir à l'agricoltura uicino preposto, come che debbe esser maestro deua si ò fabro. Et non dirò ageuolmente quanto sono quelle arti piu facili da imparare, pche sono meno ampie. Ma la materia de l'agricoltura è grande è diffusa, & à pena potremo le sue parti comprendere. Per il che non posso marauigliarmi à bastanza, che nel principio di questa opra con ragione mi ho lamentato, che de le altre arti meno al uiuer necessarie sono stati trouati precettori, ma de l'agricoltura ne discepoli ne maestri sono stati ueduti, senõ forse la grandezza de la cosa ha partorito la riucrenza ò de imparare ò di promettere cotale smisurata scienza, laqual tuttauia nõ si douea per desperatione lasciar da parte. Quando che non si abandona la Rethorica, come che nõ si troui il perfetto oratore, ne la filosofia, perche niuno sia di quella pienamente dotto, anzi à l'incontro molti confortano l'uno e l'altro, che nemparino alcune parti, come che nõ possono intēdere il tutto. Come è ragioneuole che tu uogli star muto, quantunq; nõ possi douentare perfetto oratore, ouero darti à l'otio, perduta la speranza di acquistare la sapienza? Nõ è pocca gloria possedere di gran cosa una picciola parte. Chi adunque dirai tu, insegnera à colui che debbe esser à la uilla preposto, non ui essendo alcuno maestro? io parimente giudaico che sia malageuole imparare da uno tutti gli precetti de l'agricoltura. Ma si come à pena trouerai uno al tutto sper-

to di

to di quest'arte così uedrai molti che in alcuna parte ti sapranno amaestrare, & per loro opra potrai fare un dotto Castaldo, perche trouasi un perfetto arator, un zappatore, un segatore ottimo uno di maniggia alberti e uiti perito, così un marescalco ò medico d'animali & un buono pastore, che uolentieri insegneranno la lor scienza à chi ne fara uago. Informisi adunque da piu sperti cõtadini colui, che harra pigliato di Castaldo l'ufficio, schiui i conuiti di casa, e molto piu quei di fuori, sia nel sonno e nel bere temperato. Perche perde l'embriaco la cura de l'ufficio e la memoria, & piu cose uanno sopramano al sonnacchioso. Et che puo far egli ò comandare à gli altri dormendo? Non sia dato à l'inamorarsi. Perche non potra ad altro pensare, che à la cosa amata. Et l'animo addescato da tai uiti, giudica sommo premio il frutto de la lussuria, & la perdita di questo un gran danno. Sia adunque il primo à destarsi, e conducendo la famiglia secõdo la stagione à le opera, uada egli innanti. Quando che molto importa s'el contadino comincia l'opra la mattina per tempo, e che non uadini à dagio e pegramente. Dicendo il medesimo, io amo meglio d'un solo la pronta & industriosa opera, che di 10. huomini la negligente e tarda fatica. Perche nuoce assai se possono le opre mescolarsi con meretrici quando che spesso compisce il uiaggio la meta piu tosto colui, che gagliardamente, e senza posarsi camina, che quello, il quale andato con lui, ne le ombre, sopra lieti fonti, o ne uenticelli si rinfresca, così ne l'agricoltura à pena si puo dire quanto sia il lauoratore diligente piu che'l

lento utile è buono. Offerui il Castaldo questo, che incontanente la mattina, non uada la famiglia lietamente, anzi che uada dietro à lui lietamente come alla battaglia, & ne le fatiche usi uarie eshortationi per restorarli. Et alle fiate quasi uolendo soccorrerli pigli di alcuno il ferramento, e lauori alquanto ammonendolo che cosi debbe fare, come ha ueduto lui gagliardamente adoperarsi. Et facendosi la sera, non lasci alcuno di dietro, ma tutti come buono pastore lo seguano, il quale non lascia nel capo alcuna pecora del gregge. Venuto poi à casa, faccia come il diligente pastore non si nascoda, ma si pigli di cada uno grã cura. Se alcuno, si come auiene, sarà ferito lauorando, lo medichi. Se alcuno sarà molto languido, lo conduca ne l'infermeria, facendolo curare come fa mestiero. Non meno habbia pensiero de i sani, che si dia lor mangiare bene senza fraude. Et auezzi i contadini à mangiare innanti à la casa, ò al fuoco del patrone, & egli parimente mangi alla presenza loro. E dia loro essemplio di temperanza, non mangi à sedere se non ne i giorni sacri e solenni, celebrando le feste con donare presenti à cadauno gagliardo e temperato lauoratore, alle fiate anchora li chiami à la sua tauola, honorandoli in piu modi. Consideri le feste gli stromenti de la uilla, senza i quali non si puo far l'opera, e spesso li guardi, faccendone due per sorte & li conserui, à finche guastatone uno, non sia astretto pigliarne in prestito dal uicino, perche è maggiore la perdita suiare i serui da l'opra, che non è la spesa à comprarli. Habbia la famiglia ueslita utilmente piu tosto, che delicatamete, cioè difesa

con le uesti da freddi e da piogge, le quali cose con ueste assittate aggiuntoui le maniche si cacciano, il che facendo, puosì tutto il uerno tollerare tal fatica. Debe adunque ogni mese riuedere così le uesti come i feramenti, perche tal riuedere souente lieua la speranza di non esser puniti, e uieta il peccare. Chiami adunque per nome i serui che sono in prigione, e uegga se ben sono legati nei ceppi e se la prigione è sicura, ne sciolga senza cōmissione del padrone alcuno, che egli è il padre di famiglia habbia posto in prigione. Non sappia fare sacrificij senza precetto del padrone, non uada da indouino ò incantatrice, perche questi con uana superstitione trauagliano i rozzì animi. Non frequenti le città ò i mercati, se non per uendere ò comperare, perche nõ debbe uscire i cōfini de la sua colonia, acciò che non dia spacio à la famiglia di rimetter l'opera ò fare alcuno errore. Non lasci fare nel cāpo noui sentieri. Non accetti forastieri, se non di rado alcuni amici del padrone, ne si faccia seruire à i conseruare i suoi ufficij. Non lasci che esca alcuno de suoi cōfini, non essendo la necessita grande non occupi la pecunia del padrone in animali, ò altre cose da riuendere, perche questo fa il fattore piu tosto mercāte che agricoltore, rimuouē dolo da la cura sua, ne lascia che faccia uerso il padrone il suo debito, anzi quādo ha sī à pagare il denaro, mostrasi in luogo de i denari la roba comperata. Guardisi tātò da questo, quanto dal studio di cacciare ò d'uccellare, lequali cose alienano somamente le opere da la fatica. Consideri etiandio quelle cose, che ne i maggiori imperij à fatica si conser-

nano, che non si porti cō maggior crudelta d' remissione
 né del douere con i soggetti, accarezzi tutt' hora i buo-
 ni e solleciti, perdoni à i men buoni, e si temperi in gui-
 sa, che temino piu tosto la sua seuerita, che habbiamo
 in odio la sua crudelta. Et potra meglio far questo, stu-
 diando piu tosto che l'operario non commetta errore,
 che castigandolo dopo'l peccato. Ne si guarda meglio
 un scelerato huomo che tenendolo ogni di ne le fatiche
 occupato. Perche è uerissimo di Mar. Catone il detto.
 Gli huomini non facendo alcuna opra, imparano à
 far male. Studierà adunque il Castaldo che si faccia-
 no le opre compiutamente, le quai si faranno ageuol-
 mente, se egli spesso gli soprauerà, perche così i mae-
 stri de gli ufficij faranno il debito loro, e la famiglia
 da l'esercitio affaticata, dassi piu tosto al cibo, al ri-
 posso & al sonno, che à triste opere. La principal cosa
 in quest' ufficio è sì come anche ne le altre cose cōpren-
 dere di nō sapere quello che non si fa, e desiderar d'im-
 pararlo. Et benchè assai gioua la scienza, nuoce tutta-
 uia l'imprudenza e specialmente la negligenza ne l'a-
 gricoltura, il cui capo è hauer fatto la prima fiata co-
 me ricerca la ragione l'arte, & quantunque si amen-
 di l'errore per imprudenza d' negligenza commesso,
 tuttauia il padrone ha riceuuto il danno, ne tanto pre-
 sto germina, che rifaccia l'hauuto danno. Et chi non sa
 che non si puo ristaurare il passato tempo, Hauendo
 adunque in memoria questo, stia attento che non sia
 uinto da l'opra. Il tardare sommamente nuoce à l'agri-
 cultore, il che fece manifesto Hesiodo in questo uerso.
 Chi à la fatica è lento barra tutt' hora.

Miseria al fianco e pouerta uicina.

Et pero usurpano i contadini quel uolgare prouerbio. Non stare in dubbio d'incalmare, questo si riferisca dal Castaldo à tutta l'agricoltura, dandosi à credere che passare hore 12. sia passato un'anno, non si facendo ogni di l'opera conueneuole. Perche douendosi fare quasi ogni momento alcun'opra, tardandone à far una, tutte le altre opere che seguono, fanno si piu tardi, e l'ordine di tutta l'opra turbato, guasta di tutto l'anno la speranza; la onde è necessaria la cognitione de gli ufficij à qualunque mese richiesti la quale da la ragione de i celesti muouimenti si comprende. Perche come ha Vergilio.

Habbiamo à schiuar noi tanto l'Arturo
Et offeruare i di de gli Hedi, e quando
Lampeggia il gran dragone, quanto quei
Che per mari uentosi ritornanando
Passano il ponto e la bocca d'Abido
De la qual sparge l'ostro il suo furore.

Contro quest'offeruanza ho disputato con molti argomenti ne i libri che ho scritto contro gli astrologi. Ma ricercauasi in quelle dispute l'insulsa promessa de Chaldei, che i mutamenti de l'aria corrispondano quasi concerti termini à i determinati giorni. Non si ricerca ne l'agricoltura cosi minuta cognitione, ma basti, che'l contadino sappia preuedere la tempesta che debbe uenire, hauendo per cosa certa, che hora prima hora dopo, hora nel determinato giorno ha uigore la stella d'oriente è de occidente. Perche assai giuoco prouido colui, che sa schioare molti giorni innã-

tii sospetti tempi. Che cosa è da fare in cadauno mese, accomodando le opere à i tempi.

Comanderemo adunque, cioche si debbe fare in cadauno mese, accomodando in guisa le opere à i tempi, quanto consentira il stato del cielo. De la cui uarieta e mutamenti ammonito il Castaldo, o di rado o non mai sara ingannato. Seguiamo adunque il Poeta che dice.

Nel cominciari di primauera rompi la dura terra.

Non debbe offeruare il contadino cosi il principio di primauera, come fa lo astrologo, aspettando quel determinato giorno, che comincia la primauera. Ma pigli alquanto del uerno, perche passata la bruma, l'anno comincia à intepidirsi, & il giorno piu clemente lascia lanorare il terreno, possono adunque dar principio à coltiuare da 13. di Gennaio per offeruare il primo mese del Romano anno, & compira alcuna de le passate opere, & ne cominciera alcune del tempo à uenire. Et bastera essequire 15. giorni prima o dopo qualunque opera, perche non sara in tal modo troppo acerba ne molto matura. à 13. di Gennaio è giorno tempestuosò per i uenti, & un stato incerto, à 15. è incerta tempesta, à 16. il Sole passa in Acquario, leone comincia à tramontare la mattina, e regna Africo & à le fiata ostro con pioggia, à 17. di Gennaio Cancro finisce di tramontare, & fa tempo di uerno, à 18. comincia apparire Acquario, & il uento africo significa tempesta, à 22. la fidicula tramonta la sera, & il giorno è pluuioso, à 24. tramonta la predetta

stella, e significa tempesta, laqual spesso auuene, à 27.
 la chiara stella, che appare nel petto di leone, signifi-
 ca alle fiate il uerno diuiso in due parti, à 29. Ostro, et
 Africo è giorno di uerno, e pluuioso, à 30. comincia à
 tramontare Delfino, e la fidicula tramonta. à 31. pur
 di Gennaio, il tramontare de le stelle predette genera
 tempesta, & alle fiate solamente la significa. Notate
 adunq; di questo mezzo mese e parimente de gli altri
 mesi i giorni alla tempesta soggetti, sarà il contadino
 (come dicemmo) più accorto à preuenire, ò à traspor-
 re le opere. Adunq; da 13 di Gēnaio, che è tra la bru-
 ma, & il uenir di Fauonio. Sel uignale è molto gran-
 de, ò lo arbusto, si puota quello che è restato nel autun-
 no, non però si tagli la uite la mattina, perche sono an-
 chor duri i legni à quella hora per le brine, e gelo de
 la notte, là onde temono il ferro, si potrà adunque sino
 che sghiaccino fino alla seconda, ò terza hora, tagliare
 le spine, à finche col loro aumēto non occupino il cam-
 po, mondare le biade, raccogliere uerghe, e finalmen-
 te far de le legne, fatto poi tiepido il giorno, darsi à po-
 tare. Ne i luoghi esposti al Sole, magri, e secchi si pur-
 ghino i campi, non ui lasciando andare animali, per-
 che rendano più fieno. Gli è anchora tempo conuenueuo-
 le rompere gli aridi, e grassi terreni. Ma gli acquati-
 ci, e mediocri nella primavera, ò uicino alla state si la-
 uorano. I più magri, & aridi doppo la state nel comin-
 ciare dello autunno si arano, e si seminano incontanen-
 te. Ma à questo tempo de l'anno rompesi un giugero
 di grasso terreno acconciamente con due opere, per-
 che la terra anchor bagnata da le pioggie del uer-

no, ageuolmente si coltiua. Nel medesimo mese innanzi calende di Febraro si sarchino le biade di autunno, sia adoreo seme, che chiamano alcuni farro dimestico, ouero di formento. Et si sarchiano à tempo quãdo hanno quattro foglie, e l'orzo maturo se ti auanza tempo, finalmente si sarchi. La faua medesimamẽte si coltiua, quando il gambo è cresciuto 4 deti, ne gioua sarchiarla prima. Meglio sia seminar la robiglia il mese innati, possi tuttauia seminar anco in questo, ò in quello, che segue. Ma di Martio nõ uogliono i lauoratori, che si semini. Le uiti al palo legate acconciamente si zappano le ramelle, che prima fioriscono, cerca i tredici di Martio incontanente s'inestano, come di tirieghi de tiberi de mandorli, e di persichi, & è tempo idoneo à far pertiche, e pali, e parimente à tagliar legnami per le fabbriche, ma fassi meglio l'uno, e l'altro nel sciemare de la luna da la uigesima sino alla trigesima, perche ogni legname cosi tagliato non uiene dal carolo consumato. Taglia & aguzza un'opra cento pali, e puo fendere 60 ridiche, che sono specie di pertiche, di quercia, ò di uliuo, & aguzzarli. Et alla luce di sera acconciare dieci pali, ouer cinque pertiche, & altrettante innanti giorno. Sel legno è di rouere, si squadrino da un fabro per uinti pie, & chiamerasi questo un carro, ciò è una misura, & di pino 25 piedi, laqual fassi da un solo, e chiamasi pure carro, e parimente l'olmo, et il frassino di 30 piedi, ma il cupresso di 40. l'abiete di 60. & il pouolo si squadrano à misura da una opra, & tutte queste misure chiamasi carri parimente. A questi tempi si fa segno à gli agnelli, & altri figliuoli

di pic oli animali, e parimēte à i maggiori. A calēde di Febraro la fidicula comincia à tramontare, regna il uento di euro, & alle fiate oſtro con gragnola, à tre di Febraro, la fidicula, e Leone tramontano del tutto, e regna Coro, ò Settentrione, & alle fiate Fauonio, à cinque di Febraro, appare la meggia parte di Acqua rio, & è uentosa tempeſta, à ſette tramontana Caliſto ſtella, e cominciano à ſoffiare i Fauonij, à otto è tempeſta uentosa, à undici ſoffia Euro. In queſti di ſi purga- no i prati, & i campi ne i luoghi maritimi, caldi, e ſec- chi, & ſi acconciano al fieno. Le uiti per la bruma, ò per il freddo laſciate ſi rizzano à i pali, e leganſi, ac- cioche poi non ſi offendano le gemme, che ſi gonſiano, e ſi rompano gli occhi. Si zappano in queſti luoghi le uiti, e ſi compie da potare, ò legare gli alberi, benchè non ſi puo determinare la loro giuſta op̃ra, cerca tre- dici faccianſi i ſeminari de i pomi, e le piante mature de ſeminari ne le foſſe ſi traſpongono. Et ſi compie il zappare nel Decembrio, ò nel Gennaio cominciato, ui ſi piantano le uiti zappati un giugero di terra tre pie- di in giu con ottanta opere, e due piedi, e mezzo con cinquanta opere, ouero alto due piedi con quarata. Et è queſta la minor miſura di zappare il campo ſecco, à piantarui i ſurcoli, ma per piantare le uiti baſta zap- pare in giu un piede, e mezzo, il che faſſi con 30 ope- re in un giugero. A queſto tempo ſpargeſi ne i campi parte del letame, e daſſene parte à gli uliui, e faccian ſi i ſeminari de uiti, e con maglioli da nuouo tagliati ſi piatino. Piope, ſalzi, e fraſſini prima, che fioriſcono, e le piante de l'olmo utilmente ui ſi piantano, ouero ſi

potano, e scalzano d'intorno, e tagliansi le radici, che nascono ne la state di sopra. Cauinsi hora i sarmenti, prima che si zappino le uiti, & i rami degli arbusti, & ogni altra cosa che impedisca il zappatore, e si accosti alla siepe. Se piantano rosari da nuouo, ò si purgano, ò gouernano i uecchi, fanno si i cannetti di nuouo, ò si coltiuano i uecchi, parimente fanno si i saltetti, potasi tagliarsi le herbe, e zappasi. Non sia da questo tempo alieno il seminare di tre mesi, quantunque nel tiepidi di regioni è meglio seminarlo di Gennaio. A 13 di Febraro sagittario la sera tramonta, à 14. appare la sera cratera, e mutansi i uenti, à 15. passa il sole in pesci, & è alle fiati uentosa tempesta, à 17. e 18. regna fauonio, ò ostro cō gragnola, e nemi, à 20. Leone cessa di tramontare, e sogliono esser uenti settentrionali detti orniti per giorni 30. & allhora uiene la cisila, à 21. appare. Arturo nel principio de la notte, il giorno è freddo per aquilone, ò coro, & alle fiati pious, à 22. appare saetta nel far del giorno, sono uarie tempeste, i giorni si chiamano balcinoi, & è nel mare atlantico somma tranquillità, à 23. è uentosa tempesta, uede si la cisila, in questi di seminansi acconciamente le soprascritte cose ne i freddi luoghi, ma ne i caldi, benchè sia tardi, è necessario che si faccia, piātano ottimamente in questo tempo il magliolo, e la uite barbara. Tuttauia non si disconuiene piātarle al primo ò à 15 di Marzo non essendo il paese caldisimo, ma se è molto freddo, riescono meglio. Se incalmano et iandio comodamente in questo tempo arbori, & uiti ne i luoghi tiepidi. Nel primo di Marzo, regna africo, e tal

fiata oſtro con gragnola, à 2 di Martio, appare il uin
 demiatore che chiamano i Greci trigitira, regnano
 uenti Settentrionali, à 24 fauonio, & à le fiate oſtro
 ſa freddo, à ſette appare di mattina il cauallo, e ſoffia
 aquilone. à 13 pur di Marzo, non piu appare il peſce
 d'aquilone, e ſono uenti Settentrionali, à 14 di Marzo
 appare argonaue, e ſoffiano fauonio ouer oſtro, & alle
 fiate aquilone. A queſti tempi ſi acconciano gli horti,
 de i quali parleremo à ſuo luogo accio non paia hauer
 tra queſta moltitudine de precetti trattano de gli uſſi
 ty de l'hortolano ò hauere hora interrotto l'ordine de
 le altre colture. Adunque da calende di Marzo ſian à
 23 purchè nō anchor ſi gonfiano le gemme, le ramelle
 che non germinano anchora ſi appreſtino per lo ineſta
 re, il quale faſſi à queſto tempo ottimamente. Gioua
 piantare le uiti in luoghi freddi, & humidi e le cime
 del fico, quando gia ſi gonfiano gli occhi utilmente ſi
 piantano, ſi herpicano da nuouo i formenti, et un'opra
 ne herpica tre mozzzi, gli è tempo anchor di nettare i
 prati, e difenderli de gli auimali ma ne i luoghi caldi
 e ſecchi, facciaſi queſto, come dicemmo, ancho di Gen
 naio, perche ne i freddi luoghi ſi apparecchiano i pra
 ti da 20. di Marzo. Biſogna à queſto tempo fare le foſ
 ſe di qualunque maniera ſi ricerca per quello, che uoi
 piantare lo autunno, ſel terreno è comodo una op
 ra ne fa 14 di 4 piedi per ogni uerſo, e 18 di 3 piedi. Ma
 per piantare le uiti ò alberi baſſi, facciaſi un ſolco di
 120. piedi, ò largo 2. & profondo du e piedi e mezzo,
 e faſſi parimente da una opra. A queſto tēpo ſia zap
 pato e coltiuato il roſaro tardino. Hora ſe infonde mor

chia non salata attorno le radici de gli uliui infermi à i maggiori 6. congij, à i mediocri basta un'orna, à gli altri secondo la proportionone si dia. Et i sani anchora douenteranno piu lieti, sendo con morchia non salata bagnati. Alcuni hanno detto questo essere ottimo tempo di fare seminarij. Et hanno commandato, che i frutti del lauro, & i semi de mirtho, e d'altri alberi sempre uerdi si semino sparsi ne le are, e che l'hellerà da 13. di Febraro ouer nel primo di Marcio sia seminata, à 15. di Marcio scorpione comincia à tramontare, e significa tempesta, à 17. il sole passa in Arietè, e soffia fauonio ò Coro. à 21. tramonta di cauallo e sono uenti settentrionali. à 23. Comincia ad apparire Ariete, il di è pluuioso, & à le fiati neuica, à 24. e 25. lo equinoctio di primauera significa tēpesta. Da i quindecim giorni innanti faccianfi le medesime cose, che dicemmo, si rompono acconciamente i campi humidi, e grassi, e quelli che nel Gennaio habbiamo di nuouo arati, ne la ultima parte di Marcio da nuouo s'arano, e si potano innanti le calende d'Aprile i pergolati de uiti generose, & altri alberi à le uiti maritati che si trouano separati da gli altri spine ò macchie, che da potatori siano lasciati à dietro, perche dopo quelli il potare è tar do, & in frutruoso. Semina si la prima fiata il miglio e'l panico, e sia compiuta questa opera circa tredici, d'Aprile, occupano un giugero cinque sestarij di l'uno, e l'altro seme, & ò tempo di castrare gli animali lanati, & altri animali di quattro piedi, ne i luoghi tiepidi da tredici di Febraro sin'à 13. d'Aprile, ne i freddi da 15. di Marcio sin'à 15. di Maio. A calēde de

Aprile, tramontana il scorpione, e significa tempesta
 à sette d' Aprile soffia fauonio & ostro con gragnola,
 & spesso fa questo il di innante, à 8. d' Aprile, le uer-
 gilie tramontano, & à le fiata è freddo, à 9. 10. e 11.
 ostro & africo significa tempesta, à 12. nel nascere del
 Sole, libra tramonta, & à le fiata significa tempesta,
 à 12. d' Aprile tramontano le sucule, & è freddo. In
 questi di, zappansi la prima fiata le uite ne i luoghi
 freddi, ma si compisca innanti à 13. del mese, &
 faccianfi incontanente quelle cose, che si doueano fa-
 re il Marcio dopo l'equinottio. Anchora si possono ine-
 stare i fichi, e le uiti, & purgare i seminari fatti, e da
 nuouo farne. Si lauino le pecore tarentine sin'à la ra-
 dice de la lana, perche siano à la tonsura apparecchia-
 te. A 13 d' aprile, come è detto, libra tramonta, & è
 freddo, à 14. è uentosa tempesta e piogge, ma inconta-
 nente, à 15. il Sole passando in tauro, significa piog-
 gia, à 16. le sucule tramontano la sera, e significa piog-
 gia, à 20. diuidesi la primauera, e regnano piogge, et
 à le fiata gragnola, à 21. appaiono le uergilie col na-
 scer del sole, soffia africo ò ostro & il di è humido, à 22.
 appare le fidicula, e significa tempesta, à 28. è ostro
 con pioggia, à 29. appare capra, soffia ostro, & à le fia-
 te pioue, à 30. d' Aprile cane tramonta la sera, e signi-
 fica tempesta. In questi di seguiremo le opere sopradet-
 te, e si possono inestare gli uliui se la scorza si lieua oue-
 ro fare l'empiastro, e le altre generationi d'alberi pa-
 rimēte inestare, spampinasi la prima fiata, mētre che
 si possono col detto leuare gli occhi che germignano, &
 il diligente coltiuatore debbe ristaurare, cioche'l zap-

patore ha scòncio, ò pretermesso per negligenza, e rifare i gioghi che troua rotti, leuare gli abbassati pali, ma in guisa che non gittino à terra i teneri pampini, à quel tempo segnan si le pecore del secondo parto. Al primo di Maggio, dicesi che il sole per due di sta ne la medesima parte, à 2. di Maio, appare la sucula col sole, e sono uenti settentrionali, à 3. Centauro tutto si mostra, e significa tempesta, à 5. la medesima stella significa pioggia, à 6. Scorpione mezzo tramonta, e significa tempesta, à sette di Maggio le uergilie appaiono la mattina, e soffia fauonio, à noue comincia la state, soffia fauonio ò coro, & à le fiate pious, à dieci le uergilie si mostrano tutte, regna fauonio ò coro, & le fiate pioggia à tredici appare di mattina la fidicula, e significa tempesta. In questi di cauansi de le biade le herbe, segnan si i fieni, una buona opra sega un giuggero, e nò liga meno che 1200. manipoli di 4. libbre una opera. Gli è tempo di zappare d'intorno à i scalzati alberi, & ricalzarli, una opra zappara 80. nouelli alberi. 75. mediocri, e 50. maggiori, questo mese zappansi specco i seminari. Ma dal primo di Marzo sino à 13. di Settembrio zappin si ogni mese non solo i seminari, ma etiandio le nouelle uiti. Ne i medesimi giorni, oue è l'aria freddo e pluuioso, potansi le uiti e lieuiasi il musco. Ma ne i paesi tepidi, faccia si questo due fiate al anno, prima da quindecì di ottobrio sino à tredecì di Decembro, e poi da tredecì di Febbraro sino à quindecì di marzo, purchè la scorza non si stacchi dallo albero, in questo mese piantasi nel zappato seminario la talea di ulino, laquale come ha rrai piatata, dei

impiastrare con sterco a cenere mescolato, e cuoprirla con muscho, che non sia fessa dal sole, ma farsi meglio questa opra ne la fine di Marzo, ò nel principio d'Aprile, e ne gli altri tempi, ne iquali comanziano che piantino i seminari con piante o rami. A 15. di Maggio mostrasi di mattina la fidicula, regna ostro, ò euro noto, e tal fiata pious, à 16 e come il passato, à 17 ouer 18. Euro noto ouer ostro con pioggia, a 19. entra il sole in gemini, à 21. le fucule appaiono, soffiano i uenti di settentrione, & à le fiata ostro con pioggia, à 22. e 23. Arturo che tramonta la mattina, significa tempesta, à 25. 26 e 27. Capra si mostra la mattina, e sono uenti settentrionali, da 15 di Maggio sino al primo di giugno, zappasi da nuouo la uite uccchia, prima che cominci à fiorire, si spampinino le altre uiti. Il che se farai souente una opera di un gargione spampinera uinggerò de uiti. In alcuni paesi hora si tondono, e si calcola la ragione de le perdute pecore, e de nasciute, chi semina il lupino per ingrassare i campi, hora lo uolta con lo aratro. Al primo di Giugno e secondo l'aquila appare, è uentosa tempesta, e tal hora pious, à 7. di giugno arturo tramonta, e regna fauonio ò coro, à 10. appare la sera il Del fino, fauonio soffia, e à le fiata pious, ligiermente. In questi di se nō siano da le opere uinti, faccianse le medesime opere come ne la fine di maggio, e tutti gli alberi fruttiferi zappati d'intorno, si rincalzino, il che sia compiuto innanti al solstitio, anzi secondo la qualita de la regione, e de l'aria il terreno si rompe, ò si ara la seconda fiata. Se la terra è ben dura, rompesi con tre opere, arasi la seconda.

fiata con due, la terza con una. Si herpicano due giu-
geri con un'opra, ma se'l terreno è facile, rompesi un
giugero con due opere, si ara la seconda fiata, replica-
si con una, et herpicasì un'opra quattro giugeri, quan-
do in lauorato terreno fanno i solchi, per laqual ra-
gione si comprende che un giogo de buoi puo ne l'au-
tunno seminare 150. mozzi di formento, e de gli altri
legumi 100. mozzi. Ne i medesimi di apprestansi le
are per il trebiare, e per condurui i grani mietuti. Et
da nuouo coltiuano le uiti quei che hanno gran uigna-
le. Si mandino à la pastura gli animali inanti a solsti-
tio, se harrai il commodò, ouero al presente, ò 15. gior-
ni innante le calende di Giugno, dal qual tēpo se man-
ca l'herba, li daremo tagliate frondi sin'à la fine d'au-
tunno A 13. di Giugno comincia il caldo, à 19. di Giu-
gno, entra il Sole in cancro e significa tempesta, à 21.
tramonta il serpentinarìo, e significa tempesta, à 24.
25. e 26. et il solstitio regna fauonio, & è gran caldo, à
29. pur di Giugno ò uentosa tempesta, in questi di se-
guansi le opere sopradette. Segasi la ueccia per fieno,
primache le guscie induriscano, miedasi l'orzo, la fa-
ua tardina si conduce à casa, la matura si trebia, e si
ripone la sua paglia, trebiasi l'orzo conseruando tut-
te le sue paglie, e castranosi le casse de le api, le quali
dipoi 9. ouer 10. di, da l'equinottio di primauera sin'à
Calende di Maggio si debbono nettare, e se sono i fialo-
ni pieni e coperti, si miedono. Ma essendo la maggior
parte uoti, & scoperti, gli è inditio, che non sono
maturoi, là onde si differisca, il fare il mele. Alcu-
ni in prouincie oltra mare seminano in questo, ò nel
seguinte

seguente mese il scesimo. A calende di Luglio regna fa-
 uonio, & ostro con gran caldo, à 4 di Luglio corona la
 mattina tramontana, à 6. Cancro mezzo tramonta, à
 8. capricorno mezzo tramonta, à 9. cefeo appare la
 sera, e significa tempesta, à 10. cominciano i prodro-
 mi uenti à soffiare. Facciansi in questi delle opere so-
 epradette, arasi la seconda fiata, il nonale rotto, &
 stirpasi il campo saluatico nel calar de la luna, à 15
 di Luglio Procio appare la mattina, e significa tem-
 pestà, à 20. passa il sole in Leone, e regna fauonio, à
 24. appare la stella rilucente nel petto di leone, & alle
 fiata significa tempesta, à 25. Acquario comincia à
 tramontare chiaramente, soffia fauonio, ouer ostro, à
 26. appare la canicola, & è una caligine calda, à 27.
 Aquila si mostra, à 29. appaiono nel petto di leone le
 lucide stelle, & alle fiata significano tempesta, à 30.
 aquila tramonta, e significa tempesta. In questi gior-
 ni ne i luoghi temperati, e maritimi, si finisce di mie-
 dere, & indi à 30 di i strami tagliati si raccolgono in
 un mucchio, una opra sega un giugero de strami, i qua-
 li tagliati, prima che la terra dal Sole sia arsa, si zap-
 pino, e ricalcino tutti gli alberi, che saranno ne la bia-
 da, & i campi à gran semina preparati da nuouo si
 arano. Ma di zappare, e coltinare le nouelle uiti, ho
 detto souente che non pasfi mese alcuno sino allo equi-
 nottio d'autunno, che non si coltinino. E tēgasi à men-
 te, che in questi di, e nel mese di Agosto tagliamo le
 frondi alle pecore la mattina innanti giorno, e la sera.
 Et che zappiamo le uiti, che habbiamo à coltinare, nō
 per il caldo, ma di mattina sino alla terza hora, e da

la decima sino à la sera. In alcuni paesi, come in Cilia & in Panfilia seminafi sesamo, ma ne le regioni d'Italia humide puosi seminare ne la fine di Giugno. Gli è tēpo di appiccare i fichi salustichi al dimestico fico, il che giudicano alcuni douersi fare, accio non cadano i frutti, e piu tosto si maturino. A calende d'Agosto soffiano i uenti Ethesij, à quatro leone meggio appare, e significa tempesta, à 7. d' Ago. aquario meggio tramonta, e regna nubiloso tempo. A 12. la fidicula tramonta la mattina, fanno si in questi di le opere sopradette. In alcuni luoghi si miedono i fialoni, ma non essendo pieni di mele e coperti, si differisca ne l' Ottobre. A 13. d' Agosto Delfino tramontando significa tempesta, à 14. la medesima stella tramontando la mattina, predice tempesta, à 20. entra il sole in Vergine, e predice tempesta in questo e nel seguente di, & à le fiate tuona. Nel di medesimo la fidicula tramōta, à 23. nasce da la medesima stella spesse fiate tempesta e pioggia, à 26. pur d' Agosto, appare la mattina il uen demiatore, & arturo comincia à tramontare, à le fiate pious, à 30. appaiono le spalle di uergine, gli Ethesij non piu soffiano, & à le fiate fa freddo, à l'ultimo d' Agosto Andromeda appare la sera, & à le fiate fa freddo. A questi tempi s' inestano i fichi ne gli occhi, il qual modo d' inestare chiama si impiastrare. Et puosi far questo il mese passato, dopo 15. di Luglio, nel qual tēpo anche alcuni altri alberi riceuono empiastro. In alcuni luoghi, come nelle maritime regioni di Betica. Ma ne le fredde regioni faßi la polueratione, cioè romponsi le zolle e si tritano in poluere. A questo tempo

prima che si poluerino le uiti, se la uite è debole, ò rara, si spargono tre, ò quattro mozza di lupini per giugero, e si trita la terra, i quali nasciuti, si riuersciano con le zappe, e fanno ottimo letame alle uiti. Molti sel cielo è pluuioso, come nella regione d'Italia uicina à Roma, lieuanò i pampini da le uiti, accio si cocciano i frutti che nò marciscano per le pioggie. Ma per il contrario ne luoghi piu caldi, come nelle prouincie hora nominate, cerca le uendemia si adombrano le uue con strami, ò frondi, accioche per il uento, ò caldo non si secchino. A questo medesimo tempo seccansi le uue, et i fichi, ma diremo à suo luogo, come si facciano i passi, quādo manifestremo de la castalda l'ufficio. La felice, e carice, che nasce in ogni luogo, e stirpasi acconcia mēte nel mese di Agosto, ma meglio cerca à 15 di Luglio, prima che appaia la canicola. Il primo di Settebriò fa caldo. A 2 di Settebriò pescie australe cessa di tramōtare, & è caldo, à 5 di Settebriò appare arturo, e regna fauonio, ò coro, à 7. Pesce aquilonare nò piu tramonta, & appare capra, che predice tēpesta, à 11 regna fauonio, ò africo uenti, & appare mezza uergine. In questi di ne i luoghi caldi, e maritimi fassila uindemia, & ogni altra de le predette cose, & debbesi hauer arato la secōda fiata, se la terra è stata rotta tardi, ma s'è stata rotta per tempo debbe esser compiuta d'arar la terza fiata. Chi sogliono condire la uccia, apprestano à questo tēpo acqua di mare, e la cuociono, laquale come si faccia manifestero, quando de l'ufficio de la castalda parleremo, à 13 di Settebriò la passata stella predice tempesta, à dici sette mostrasi

arturo, regna fauonio, ò africo, & alle fiate euro, che chiamano alcuni uulturno, à 18. appare la spica di uergine, soffia fauonio, ò coro, à 19. il sole passa in Libra, & appare la mattina cratera, à 21. Pesci tramontano la mattina, & ariete comincia à tramontare, regna fauonio, ò coro, & alle fiate ostro con pioggia, à 22. tramonta argonaue, predice tempesta, e tal fiata pioggia, à 23. centauro comincia mostrarsi la mattina, significa tempesta, & alle fiate pioggia, à 24. 25. e 26. l'equinottio d'autunno significa pioggia, à 27. appaiono i capretti, e soffia fauonio, & alle fiate ostro con pioggia, à 28. Vergine non nasce piu, e predice tēpesta. In questi dì si uindemia in piu luoghi, et uariamente è stata considerata la maturezza de le uue. Alcuni uedendole in alcuna parte uerdezze, hanno giudicato la uindemia esser in pronto, altri uedendole colorate, e lucide, alcuni uedendole cadere i pampini, e le foglie, tutti i quali segni sono fallaci, perche possono i medesimi apparire ne le uue non mature, per la stempratura del sole, ò de l'anno. Là onde alcuni s'hanno posto d'assaggiare col gusto per far giudicio sel sapore fusse accerbo, ò dolce. Ma questo etiamdico non è senza inganno. Perche alcune generationi de uiti non mai pigliano dolcezza, per la molta austerita. Et percio gli è meglio considerare (come faccian noi) la maturezza naturale, che è, se cauate le uinaccie de i grani, le uedrai gia fosche, & alcune nere, perche niuna cosa puo colorare le uinaccie, se non l'ua matura, specialmente essendo nel mezzo de i grani talmente disposti, che dal caldo sole, e da uenti sono difese, et non

gli lascia l'humore douentar foschi, ò neri, se non per sua natura. Come harra compreso questo il Castaldo, sappia egli la uindemia esser uicina. Ma prima cominci à raccogliere il frutto, apprestisi il tutto (se gli è possibile) il mese innanti, ò almeno 15. di, i uasi parte impecciati, parte stropicciati, e forbiti, e lauati diligentemente con acqua di mare ò salata, e ben secchi, e parimente i coperchi i colatoi del mosto, & altre cose a farlo bisognose. Il torcolo i tauolati si mondino e lauino, e sia mestieri habbia legne che producano pece, con le quali si cuoccia il uino cotto, e la sapa, sia etandio prima apparicchiato il sale, & altri odori a condire il uino usati. Non però tanto si occupi in questo, che da l'altra coltura si rimanga, perche s'apparecchiano i campi per seminarui le rape & i napi, e la semina de piu grani confusi per nodrir gli animali nel uerno. Seminafi parimente il fieno greco, e la ueccia, & semineransi acconciamente i lupini, i quali uogliono alcuni, che leuati da l'ara, si seminino. Miedesi à questo tempo il miglio e il panico, e seminafi il fagino per mangiare, perche uolendolo per cauarne seme, e meglio seminarlo alla fine di Ottobrio cerca le calende di Nouembrio. La onde hauendosi à fare ne i campi queste cose, le altre che si hanno a fare in casa, si possono commettere alla Castalda, purchè guardi poi il Castaldo se sono fatte con ordine e bene. Il primo e secondo di Ottobrio spesse fiate si predice tempesta, à quattro di Ottobrio auriga la mattina tramonta, uergine resta di tramotare, e predice alle fiate tempesta, a cinque corona comincia a mo-

strarsi, e significa tempesta, a sei appaiono i capretti la sera, ariete mezzo tramonta, e regna aquilone uento, a otto d'Ottobrio appare la chiara stella di corona, a dieci appaiono le uergilie la sera, soffia fauonio & a le fiate africo con pioggia, a 13. e 14. corona mostrasi tutta la mattina, regna ostro del uerno, e tal' hora pious. In questi di ne le regioni fredde si sogliono fare insieme con la uindemia le altre cose sopradette. Ne le medesime regioni seminansi i maturi formenti, & specialmente il farro adoreo, seminasi ne i luoghi ombrosi il formento. Et hauendo parlato di sopra del seminare, non fara fuor di proposito a manifestare la misura di ogni seme che empie un giugero. Capisce un giugero 4. ouer 5. mozza di formento, di farro adoreo 9. ouer 10. d'orzo 5. ouer 6. mozz, di miglio o panico sestarij 4. ouer 5. di lupino 8. ouer 10. mozz, di fagini 4. di piseli 3. ouer 4. di faua 6. di lente uno mozzo o poco piu, di seme di lino mozz, 9. ouer 10. cicerchia mozz, 3. ouer 4. cece mozz, due ouer 3. sesamo sestarij 4. ouer 5. ueccia de pascolo mozz, 7. ouer 8. ueccia da pigliarne seme mozz, 5. ouer 6. Robiglia mozz, 4. o 5. di farragine cio e de mescolati grati di piu sorti d'orzo mozza 7. ouer 8. silique mozza 9. la medica si semina un ciatho in porche longhe 10. piedi e larghe 5. del canape si pongono 6 grani in un pie quadrato. A 15. d'Ottobrio & i doi di seguenti e tempesta & a le fiate pious, a 19. il sole passa in scorpione, a 20. e 21. cominciano a tramontare le uergilie co'l nascere del sole, e predicono tempesta, a 22. tramonta di Tauro la coda, regna

ostro, & alle fiate pioggia, à uinticinque la mattina centauro resta di tramontare, e predice tēpesta, à uenitisei appare la fronte di scorpione, e predice tempesta à 28 di Ottobre le uergilie tramontano, fa freddo, e gelo, à 29 arturo la sera tramonta, il di è uetoso, à 30. e 31 di Ottobre Casiope comincia à tramontare, e predice tempesta. In questi di piantanosì acconciamente gli alberi, & i semi, che uogliono essere tardiui, e si maritano le uiti à gli olmi, e le uiti ne gli arbusti, e ne i uignali si propagano. Gli è tempo di nettare i seminari da herbe, e di zappare, si scalzano etiã dio gli alberi, e si puotano le uiti, specialmente le maritate. I seminari, che non sono stati spampinati à suo tempo, & le piante de fichi ne i seminari si debbono potare, e ridure ad una uerga, ma tuttauià è meglio sin che sono tenere spampinarle poi che hanno germinato. Ma douendosi fare il tutto ne l'agricoltura gagliardamente, la semina più attentamente s'ha da fare. Gli è un uecchio prouerbio de cōtadini, che'l seminare per tempo suole ingannare, ma il tardo non mai è cattiuo, comandiamo adunque al tutto, che prima si semini ne i luoghi per natura freddi, & i caldi dopoi. Dicesi che la ueccia, e la faua letamano il terreno. Il lupino se non riuersci il fiore sotterra con l'aratro, non ingrassa il campo, ne altra cosa con menor fatica de le opere si pianta, ò ripone. Perche puosì seminare innanti gli altri semi, e doppo il ricolto di tutti i frutti raccogliere, seminato che hauerai, si triti il terreno con la herpica. Tre opere acconciamente herpicano due giungeri, e scalzeranno gli alberi, che muoiono, quan-

tunque uogliono gli antichi che un'opra sarchi e triti un giugero, il che non ardirei affermare se si puo fare. A quel tempo si nettano le fosse & i riui, e faccianfi condutti e solchi d'acqua. Et daremo à buoi frondi di frasino, ò di orno, ò almeno d'ilice. Non nuoce darli per giogo un mozzo di giande, ma non piu, accio non si carichino, e se gli diano solamente per 30. di. Perche dandole manco giorni (come ha Iginio) i buoi nel uerno douentano rognosi. Mescolisi la paglia con le giande quando se gli mettono innanzi, se uorà alcuno far selua barbarica, cioè di uarij semi seminisi cō giande & altri semi. E debbesse purgare da rami secchi e superflui l'uliuo, del quale uoi fare l'oglio uerde, il quale fafi ottimo di uarie oliue, quando cominciano à negrezza, perche non si fa l'acerbo, se non di bianca oliua. Il primo di & secondo di Nouembrio tauro tramonta e predice pioggia, à 3. di Nouembrio fiducula appare la mattina, che genera freddo e pioggia, à 6. lamedesima stella si mostra tutta, soffia ostro ò fa uonio, e fa freddo, à 7. appere la chiara stella di scorpione, predice tempesta, e fa freddo, ouer soffia uultur no, & pious tal fiata, à 8. le uirgilie tramontano la mattina, predicono tempesta, e fa freddo, à 13. di Nouembrio comincia il uerno, regna ostro ò Euro, e tal fiata pious. Potrai in questi di sin'à 13. compire le cose non perfette nel mese passato, offeruerai tuttauia, che'l di innanti il tondo de la luna, ò almeno nel tondo, spargi in un di tutta la faua, che uoi seminar, e poi cuoprirla, perche da gli animali terrestri e uolatili non sia deuorata, e se cosi portera de la luna il corso,

fa che l'habbi herpicata innanti à 13. di Nouembrio in nouale grassissimo, ò almeno ben letamato, basterà no per ogni giugero 18. carri, & è un carro di sterco 80. mozzi. La onde si comprende che'n dieci piedi per quadro s'hanno à spargere 5. mozzi di sterco, la qual ragione ci mostra che bastano ad un giugero 1440. mozzi. Conuiensi à l'hora scalzare gli uliui, come che fussero poco fruttiferi ò con le cime ritorte. A gli alberi grandi si spargano quattro mozzi di sterco capri no, à i minori si consideri la proportion de i gradi, e se gli dia in tal misura il letame. A medesimo tempo scalzate le uiti, si sparge a cadauna sterco di colombo quanto tiene un sestario, ouero quattro congi d'urina d'huomo ò. 4. sestarij d'altro sterco. Due opere scalzano un giugero de uiti piantate ogni 5. piedi, a 13. di Nouembrio è un giorno incerto, ma per lo piu tranquillo, a 17. soffia aquilone, & a le fiate ostro con pioggia a 18. il sole passa in sagittario, le sucule appaiono la mattina, e predice tempesta, a 20. le corna del toro la sera tramontano, regna aquilone freddo, e pioggia, a 21. la succula tramonta la mattina, & è freddo. a 22. la mattina tramonta la lepre, e predice tempesta, a 25. la canicola tramonta ne l'apparir del sole, e fa freddo, a 30. le succule al tutto tramontano, regna fauonio ouer ostro, e tal fiata pions. In questi di si facciano le pretermesse opere. E se non facciamo gran seminato, sia bene che sia compiuto innanti a calende di Decembrio. Debbesi aggiugnere parte de la lōga notte al tempo del giorno, perche molte opere si possono fare al lume di candela. Se habbiamo uiti. Si

faccino le pertiche, & agguzzino, ouer se il paese di uerghe ò scorze abbonda, si fabrichino casse per le api e se ui nascono palme ò gionchi. Si tessano sporte, ò corbe di uimine. Et per non diffondermi troppo, nõ è paese, che non produca qualche cosa, la quale si possa fare alla lucerna. Perche è da poco quel contadino, che aspetta i giorni briui, specialmente ne i paesi, oue sono i giorni brumali d'hore 9. e la notte di 15. puosi ancho mondare alla lucerna il salzo prima tagliato, & apprestarlo per legami de uiti, & se non sarà per natura piegeuole, taglisi 15 giorni innanti, e rimondato pongasi nel letame, accioche s'intenerisca. Ma se per esser di gran tempo taglia, sarà secco, ne la piscina si maceri. Puosi alla lucerna aruotare ogni stromento, fargli i manichi, ò conciare i rotti, e sono buoni de ilice ò di Carpino, e poi di frasino. Il primo di Decembrio è giorno incerto, ma per lo piu tranquillo, à 6. di Decembrio Sagittario mezzo tramonta, e predice tempesta, à sette aquila si mostra la mattina, soffia africo, e alle fiate ostro e pione, à 11. regna Coro ouer Settentrione, et alle fiate ostro con pioggia. In questi di si cõpiscano le ope, che si haueano à fare il mese passato ne i luoghi dico temperati ò caldi, perche ne i freddi non piu si possono fare utilmente, à quindici di Decembrio, appare tutto scorpione la mattina, e fa freddo, à 17 il sole passa in capricorno, & secondo Hipparco il Solstitio brumale, là onde predice tempesta, à 18 signifi-
 ficasi mutamento de uenti, à 23. Capra tramonta la mattina e significa tempesta, à 24. è il solstitio brumale secondo i Caldei, à 27. la mattina comincia - oue p

strasi il Delfino, e significa tempesta, à 29 aquila tramonta la mattina, e fa freddo, à 30. canicola tramonta la sera, e predice tempesta, A l'ultimo pur di Decembrio è uentosa tempesta. Quei che coltiuano la terra piu regiosamente, non uoglio che si muoua la terra con ferro, se non si zappano le uiti. La onde si danno altre opere, come raccogliere le uliue, far l'olio, impalare le uiti, e legarle sin'al capo per sopraporre i gioghi alle uiti & legarli. Non è bene à questo tempo legare le uimine, perche molte dal freddo indurite si schiantano. Si possono à questo tēpo il calmare il cirie il primatico ouer armelino, il mandorlo, et altri alberi, che prima fioriscono. Alcuni ancho seminano i legumi. Il primo di Gennaio è d'incerta qualita, à i 3. Cancro tramonta et è uario mutamento, à 4. è mezzo inuerno. Soffia molto ostro, & pioue tal fiata, à 5. mostra fidicula la mattina è uaria tempesta, à 8. alle fiatte soffia fauonio, à 9 regna ostro, e tal'hora pioue, à 12 pur di Gennaio è l'aria incerta, e souente mutasi. In questi di si astengono i contadini religiosi da lauori di terreni, nondimeno il primo di Gennaio fanno d'ogni opra, per dare all'anno principio. Ma muouono il terreno sino à quindecì di questo. Sappia etiandio il contadino cio che basta à nodrire ogni di un paio de buoi, & pero di questo anchora parleremo. Se gli dia di Gennaio paglia con sei Sestertij di robiglia macerata, ouer con un mozzo e mezzo di cicerchia franta, ò una corba di frondi capace di uinti mozza, ouer paglia quanto uogliono, e 20. libre di fieno, ouero frondi d'ilice ò di lauro, o che è meglio assai la farragine,

cioè meschia d'orzo secca, & diasi il medesimo cibo di Febraro, e di Marzo. Ma se hanno à lauorare, 50 libbre di fieno. Ne l'aprile frondi di quercia ò di pauolo dal primo sino à 13 paglia ouer 40 libbre di fieno. Di Maio pastura abundantemente. Dal primo di Giugno frondi in copia, e parimente di Luglio e d'Agosto ouer 50. libbre di paglie tolte del campo. Di settembre e di ottobre frondi abundantemente, e foglie di fico. Di Nouembrio sino a 13 una corba de foglie di fico, da 13 in nanti un mozzo di ghiande con paglie mescolato, & uno de lupini con paglie ouer maturi grani di piu sorte, che si chiama farragine. Di Decembrio aride frondi ò paglie con un mozzo e mezzo di robiglia macerata, o lupino cauato d'un mozzo e mezzo macinato ò un mozzo di giande, come e detto ouer farragine.

Prosa di coltiuare gli horti, & de le herbe
che ui nascono. Cap. III.

Poi che habbiamo narrato l'opere che debbe farre il contadino ad ogni tempo de l'anno non mi scordando de la promessa, seguira di coltiuare gli horti, de i quai si debbe parimente pigliar cura, e per alleggerire le cotidiane spese, & uenendo il padrone, gli ponga innanti, come dice il poeta, uiuande di uilla non comprate Democrito nel libro che chiamò Georgica, cio è lauorare di terreno, giudica che siano poco prudenti quei che fabricano muro ò pareti a gli horti, perche i mattoni da piogge e tempesta cōsumati, poco durano & le pietre sono di troppo spesa di maniere, che se uora alcuno cignere buon spacio di horto, gli consumera

il patrimonio. Mostrero adunq; la uia di far la siepe à gli horti con poca spesa, che non saranno da gli huomini ne da gli animali offesi. Gli antichi agricoltori commendano piu la siepe uiua, che quella che si fabrica, non solo perche fasfi con minor spesa, ma etiandio perche dura piu longamente. là onde hanno mostrato questa uia de fare le spinate. Il luogo che uouo rinchiudere cō siepe passato l'equinottio d'autunno poi chela terra sarà da le pioggie bagnata si circondi con due solchi 3 piedi scostati l'uno da l'altro larghi et alti 2 picdi, e li lascieremo uoti il uerno, apparecchiando per seminar li semi de maggiori spine, massimamente de roui paliuro, & la spina da noi chiamata di cane. Eleggansi di queste roui i semi maturissimi, & farina de robiglia, laquale con acqua mescolata empiastri à uecchie funi de marinari ò ad altra sorte funi, dipoi si ripongono nel palco. Passati 40 dì dopo la bruma, cerca il uenire dela cisilla, quādo fauonio comincia à soffiare dopo 13 di febraro, cauasi de i solchi l'acqua, che ui fosse nel uerno fermata e la terra ressoluta, che ne l'autūno haueui cauata si rimette sino à mezzo i solchi. Et si pigliano del tau olato ò palco le predette funi, & in amendue i solchisi cuoprono ste se, nō le gittando sopra assai terra, accioche i semi alle funi auolti possino nascere, i quali germinano in 30 di, & poi che sono cresciuti alquanto, si auezzino à star pendenti uerso qual spacio, che è tra i solchi. Et pongasi nel mezzo una siepe di uerghe, sopra laquale si attacchino le spine de amendue i solchi, accio habbiano come un'aiuto, sopra lquale si fortifichino e riposino, questa spinata non si puo

anullare se non si estirpa, et è manifesto che meglio ri nasce poi, che è arsicciata, & commedano sommamente gli antichi questa foggia di rinchiudere gli horti. Eleggasi il luogo se gliè possibile uicino alla casa, e specialmente grasso, il quale da corrente riuo, ò almeno con l'acqua di pozzo si possa adacquare. Ma se uoi fare il pozzo di acqua sempre abbondante, lo cauerai quando il sole e ne l'ultima parte di uergine, cio è di settembriο innanti lo equinottio di autunno, perche a l'hora comprendesi la forza de i fonti, quādo che per longa secchezza la terra manca d'humore. Ma si pro uegga che l'horto non sia all'ara sottoposto, accioche nel trebbiare, i uenti non portino in quello la poluere, e la paglia, lequai due cose sono all'horto nemiche. In contanēte seguono due tempi di ordinare e zappare il terreno, perche si piantano le herbe due fiate, d'autunno e da primavera, tuttauia gliè meglio da primavera ne i luoghi che si adacquano, perche germinano i semi uer la clemenza di l'anno crescente, e la sete de la fiate con le fontis'ammorza. Ma oue non consente la natura del luogo, che si habbia acqua condotta à mano ne per se nascente, non u'è altro aiuto che le pioggie del uerno. Puosi tuttauia cōseruare l'horto in luoghi aridissimi uangando profundamēte il terreno, e basta profundare il solco tre piedi che la terra de la porta sia alta quattro. Ma oue si puo adacquare, bastera uā gare il nouale quanto e alta la uangi, cio è meno di due piedi. Studieremo tuttauia che il campo nel quale uogliamo seminare da primavera, cerca il primo di Nouembriο si uanghi, e quello che uogliano seminare

di autunno, si uolti di Marzo, accioche si rissoluiuo le zolle il uerno col freddo, e la state per il caldo, e siano uccise le radici, de le herbe, & poco innanti se gli dia il letame, ma cinque di prima che si semini, dei cauare le herbe, e letamare il luogo, uangandolo da nuouo in guisa che la terra col letame si mescoli. A questo è ottimo il sterco de l'asino, perche genera pochissima herba, uicino a questo è di armenti ò di pecore, macerato un'anno, quello de l'huomo, come che sia eccellentissimo, tuttauia non è necessario che si dia se non a nuda giaia, ouero ad arene solutissime e al tutto magre, cioè quando fa bisogno di maggior nodrimeto. La scieremo adunq; alla bruma & a i freddi de la bruma e brine macerare il uangato terreno, dopo l'autunno, il quale uogliamo seminare da primauera, perche cuoce parimente la terra il caldo estiuo, come la forza del freddo e la rissolue come fermentata, là onde compiuta la bruma se le da il letame. Cerca i 13 di gennaio la terra uangata di nuouo diuidesi in porche larghe in guisa, che si possino cauare cō mano l'herbe sin' a mezzo, accioche non siano astrete le opere a calpestare i semi, uolendole estirpare, anzi entrino per i solchi et cauino le radici sin' a mezzo d'amendua le parti. Tanto sia detto l'opere che si anno a fare prima che si semini, hora commandiamo a che tempo qualunq; cosa e da coltiuare ò seminare, et prima si dica di quelle generationi che d'autunno e da primauera si possono seminare. Esono queste, caolo, lattuca, cinara, rucheta. Nasturzo coriandro cherefilo, aneto, pestinaca, sifero papa uero. Questisemi cerca le calde di settēbre, ma meglio

ne la fine di febraro si seminano. Ma ne i luoghi secchi ò tiepidi, come il paese maritimo di calabria e di puglia si possono à 13. di Gennaio seminare. Quei che solimente d'autunno si seminano, se però coltiuiamo cā po esposto al sole ò maritimi, sono questi, aglio, capi di cipole, ulpico, senape. Ma disponiamo hora le cose, che s'hāno à seminare in qualūq; mese. Seminafi dopo calende di gennaio il lepidio. Di febraro la ruta cō pianta ò seme si pone, l'asparago, il seme di cipole e porri: e se uorai hauere frutto da primavera e ne la state, spargera i semi di siriaca, di rapa, e di napo, ma l'aglio e lo ulpico seminafi ultimamēte. Cerca le calende di Marzo p uosi trasporre il porro, se gia e grande ne i luoghi esposti al sole, la panacea ne la fine di Marzo si semina. Cerca calende d'Aprile parimente seminafi il porro l'inula, e la tardiua pianta de la ruta. Il cucumero, la zucca, il caparo, accio nascano piu per tempo, & il seme de le bietole seminafi ottimamente, quando il pomo granato fiorisce. Il capo del porro à 15. di mazzo acconciamente si trappianta. Dipoi non si semini alcuna cosa soprauenendo la state, se non il seme di Apio, se però uoi adacquare, perche cosi ottimamente uiene ne la state, la terza semina e l'Agoſto cerca le feste di uulcano, e seminafi ottimamente di rape, napi, fiseri & herbucie. Et sono questi tempi di seminare, hora parliamo di quelle cose particolarmente, che desiderano alcuno gouerno, & quelle che tacero, dei sapere che non ricercano alcuna cura se nō di suellere l'herbe, de laquale opra dico per sempre, che non si lascino per tempo alcuno l'herbe pigliare uigore. L'ulpico
detto

detto d'alcuni Aglio africano. Greci lo chiamano afro scorodon, il quale e da l'altr'aglio assai maggiore, & cerca le calende di ottobrio, prima che si pianti diuidesi un capo in piu spichi che ui sono, i quali diuissamente si pongano per ordine ne le poche in guisa, che da la terra icoperti meno da le acque del uerno siano offesi. Siano queste poche à quelle simili, che fanno i lauatori ne i seminati de campi per fuggire, l'humido, ma queste si facciano ne gli horti minori, & per la piu alta parte, cioè ne l'elevatura un palmo scostato un spico da l'altro pongasi l'ulpico d'aglio, per che semina si à medesimo modo i solchi de le porche siano larghi un mezzo piede, come poi le spiche manderranno fuori tre foglie, si sarchino, e quanto piu spesso fa si questo, tanto piu crescono i semi, e prima che facciano il caolo, fa mestiero torzere in giù ogni parte uerde, e picgarla in terra, accio che faccia i capi maggiori. Ma ne le regioni oue regna la brina non si faccia al cuna di queste cose ne l'autunno, perche sono da la bruma corrotti, laquale di gennaio si fa men griene. Là onde ne i freddi luoghi sia bere piantare l'aglio d'ulpico cerca i 13 di gennaio. Ma offerueremo nel piantare e riporre l'aglio nel palco, lo conserueremo in quei luoghi oue sara coperto di terra d'cauato, guardando che sia la luna sotterra, perche gli agli seminati in tal guisa, e poi riposti, giudica si che non siano di sapore molto acerbo, ne facciano puzzare il fiato à chili mangia. Tuttauia molti li seminano da mezzo di uer la fine di decembrio, se la tiepidezza de l'aria & il sito de terreno lo permette. Il caolo quando ha sci foglie, si trap

pianta impiastando però la sua radice con liquido sterco, & auolgendo con tre fasce d'alega, perche questo fara che piu tosto si cuocia, e cōserui il colore uerde senza nitrò. Piantasi ottimamente à 15. di Aprile ne le regioni fredde e pluuiose, le sue piante poi che sono rappigliate quanto ricerca la ragione de l'hortolano, sarchiate spesso e letamate meglio si fermano, e fanno il caolo e'l germoglio disopra piu grādi. Alcuni da calende di Marzo lo piātano ne i luoghi piu scoperti al sole, ma la maggior parte di quello cresce ne la cima, ne fa il gambo grosso per il uerno, se è tagliato una fiata. Puoi trasporre due fiata i caoli grandi, il the facendo n'harai piu semi, e se faranno maggiori. La lattuca parimēte di sei foglie come il caolo si trappianta. Ne i luoghi reposti al sole e maritimi ottimamente ne l'autunno seminafi, ne infra terra, ne in freddi luoghi è bene seminarlo nel uerno, empiastrasi à questa anchora la radice cō sterco, e desia copiosa acqua, là onde fa la foglia piu tenera. Ma sono piu generationi di lattuche lequai à suo tempo si seminano, quelle che sono di color fosco, porporino o uerde, e di crespa foglia, come le Ceciliane, di gēnaio si seminano, in Capadocia quelle che hanno la foglia pallida, liscia, e spesso uerdeggianti, nel mese di Febraro, la candida e crespa, come uiene in Betica ne i confini gaditani di Marzo si pianta. Gli è un'altra generatione Cipria, che è tra bianca, e rossa, di foglia molto tenera, laquale à 13 di Aprile ottimamente si sparge. Ma quasi tutto l'anno puossi seminare Lattuca in luogo esposto al sole, oue sia copia di acqua, & accioche piu tardi à fare il caolo, come fara

cresciuta alquanto, un pezzo di terra cotta li metterai nel mezzo, co'l qual peso aggrauata, slargherassi piu tosto, coltiua si parimente lo intibo, se non che meglio sopporta il uerno, là ond'ne le fredde regioni puosi nel prosfimo autunno seminare. Le piante de la cinara meglio disporremo ne l'equinottio di autunno, ma il seme piu acconciamente cerca le calēde di Marzo seminaremo, e la sua pianta cerca le calende di nouembrio cuopriremo, ingrassandola con cenere copiosa, laquale è à questa herba attissimo grassume. La senape il coriandro, la rucheta e l'ozimo restano oue son seminate, e solamente si letamano e suelleno le nociue herbe. E si possono piantare non solo ne l'autunno, ma etiandio ne la primavera. Le piante de la senape nel principio del uerno trasposte, fanno da primavera piu germogli. La panace à l'uno & à l'altro tempo semina si in terra liggiera, e lauorata, ma rarissimamente, accioche piu cresca, è tuttauia meglio che si semini da primavera. Se uuoì fare il porro settiuo, hanno comandato gli antichi che si lasci seminato spesso, & poi che è cresciuto, si sfenda. Ma l'uso ci ha dimoſtro che fassi assai meglio piantandolo raro come il capitato ogni quattro detta un capo, & quādo è ben fermo, sfenderlo. Volēdolo poi fare capitato dei leuari ogni radicina prima che lo ripianti, e tagliate le cime di sopra e si mettono pezzi di pentola, ò guscia de ostrea per cadauna di sotto, accio che'l capo piu si slarghi, coltiua si il porro capitato sarchiādolo spesso e letamandolo. Et parimente fassi del settiuo, se non che debbesi tate fiare adacquare, letamare e sarchiare, quāte

si miede, il suo seme ne i luoghi caldi di Gennaio ne i freddi nel Febraro semina si, et accioche piu cresca, le gherai piu grani in raro panno lino, e cosi li semina. Quelle che sono nasciute in luoghi, che non si possono adacquare, si traspongono cerca l'equinottio d'autunno. Ma doue se gli puo dare l'humore, acconciamente si trappiantano di mazzo. Puoi seminare l'apio con pianta, e con seme, gode si d'acqua sommamente, et però uien bene uicino à fonti, se uorra alcuno farlo con larghe foglie, legghi in raro panno lino quanto di seme puo, pigliare con le deta, & cosi lo pianti. Ma uolendolo far crespo, il suo seme posto nel mortaio, e con pestello di salzo pisto e spogliato di scorza, similmente auolto in panno lino lo planterai. Fara si senza questo modo crespo à qualunque modo che si semini, se quando è nasciuto l'appianerai, sopra posto ui il cilindro. Semina si acconciamente da 15. di Marzo sin'al solstizio, nel qual tempo semina si anche l'ozimo, il cui seme poi che è di terra coperto con palo ò co'l cilindro li premerai la terra d'attorno. Perche la sciandoui la terra sospesa, le piu fiati si corrompe. La pastinaca, il sisere e l'inula in luogo profondamente uangato o ben letamato uien bene, ma si mettano rarissime, à fin che piu crescano. L'inula si mette scostata tre piedi una da l'altra, perche fa gran fruttice, & con la radice si ua pigliando come l'occhio de la càna, ne altramente si coltinano tutte queste, che suel lendo spesso le herbe. Seminerà si commodamente ne la fine d'Agosto, ò nel principio di Settembre, l'olusa iro detto da greci ipposelinon ò smirnon, in luogo ben

lavorato si debbe seminare, specialmente uicino à la-
pe perche godefi d'umbra e uien bene in ogni luogo,
& seminato una fiata, se non suelli le radici, ma lasci
ogn'altra ramella per seme, dura un'eta, e desidera al
quanto esser sachiato, senza altra coltura. Seminafi
da i uulcanali sin'a calende di Settembrio & desidera
la menta di Genaio dolce humore, là onde gionua pian-
tarla di Marzo uicino à fonte, puosi suellere de i noua
li il mentastro saluatico, e piantatolo riuerscio, lascia
la seluatichezza, e si dimestica. La ruta seminata ne
l'autunno, puosi trasporre in luogo al sole esposto di
Marzo & rincalzarla con cenere, tenendola netta
da herbe, sinche pigli uigore, che non l'uccidano, ma
si. sueglino con la mano coperta d'alcun uello, perche
non la cuoprendo, ne nascerebbono piaghe. Tuttauia
se per piu nõ sapere, con la man nuda l'harrai suolto,
e ne seguirà picicore ò gonfiatura, uagnerai incontanen-
te con oglio. Il suo fruttice dura molti anni senza no-
ia alcuna, ma toccato da donna, che ha i suoi mesi, si
secca. Il thimo, la cunila di oltramare & il serpilo, co-
me è sopradetto, piu tosto da chi gouernano le casse
de le api, che da ortolani sono seminate. Ma noi, pche
sono in alcune uinande gioconde, giudichiamo si semi-
nino ancho ne gli horti, desiderano luogo esposto al so-
le, non magro di sua natura, ma ne anche grasso ne le-
tarnato, nascono per lo piu in maritime regioni. Que-
ste herbe di seme è di pianta germinano bene pianta-
te cerce l'equinottio, tuttavia gli è meglio piantare le
piante nouelle del thimo per ordine, le quai tosto si
appiglieranno poste in lavorato terreno, se pisterai la

DE L'AGRICOLTURA.

uerga del thimo secco, & così trito il di innanti che lo uogli usare, con acqua lo medicherai, la quale poi che harra ben beuuto il suo sugo, infondasi à le piante, sin che attachino. Ma la cunila è piu uiuace, là onde ha poco bisogno di esser coltiuata. Se harrai seminato il lepidio innanti le calende di Marzo, potrai mieterlo come il porro settiuo, ma piu di rado, perche dopo calende di Nouembrio non si debbe tagliare, perche si muore poi per il freddo, durera tuttauia due anni, essendo ben sarchiato e letamato. Et in molti luoghi dura per anni diece. Il seme de le bietole quando fiorisc e il pomo granato si semina, & quando ha cinque foglie, come dicemmo del caolo, si trappianta ne la state, se l'horto s'addacqua, ma se è secco, d'autunno, poi che sia bene piauuto. Il cheresilo e l'atriplice cerca le calende d'Ottobrio si semini in luogo non molto freddo. Ma se la regiõe patisce aspro uerno, differisca si il seminare dopoi 13. di Febraro, e si trappiantino. Il papauero e l'anetho come il cheresilo e l'atriplice si piantano. I semi de l'asparago che si semina, chiamato da contadini coruda, cioe sparige saluatico, apprestansi due anni prima. Se in grasso terreno è letamato dopo 13. di Febraro li seminerai, mettèdo in ogni fossa quãto seme puoi pigliare con tre deta, quasi dopo 40. di s'auolgono insieme, e fanno quasi un solo piede, queste radici così auolte insieme & annodale, chiamano i contadini sponghe, e si debbono dopo due anni trasferire in luogo esposto al sole ben adacquato e letamato. Fannosi i solchi l'uno da l'altro un piede lontani, & alti tre quarte d'un piede, ue i quali si piantino

le sponghe, accioche ageuolmente germinino, ma ne i luoghi secchi mettansi i semi nelle piu basse parti de i solchi, accio stiano come in casse, ne l'humido à l'incōtro, mettāsi nel piu alto de la porca, perche da troppo humore non siano offesi. Il primo anno poi che sono cosi piantati, romperai il primo asparago che nascerà, perche se lo uorai cauare, da basso, seguira tutta la sponga, che ha anchora le radici tenere e deboli. Gli altri anni non si rompa, ma si caui da le radici. Perche non facendo in tal guisa, i sterpi rotti, stringono gli occhi de le sponghe, e quasi li ciecano, non lasciando che mandino fuori l'asparago. Ma il stelo che ultimamente nasce ne l'autunno, nō si pigli tutto, ma se ne lasci alcuna parte che faccia il seme. Come poi harra fatto la spina, raccolti i semi, ardan si nel suo luogo come si trouano i fusti, dipoi si sarchino tutti i solchi, suelen do le herbe, dipoi ui si getti incontanente il sterco ò la cenere, accioche tutto'l uerno l'humore sia da le piogge condotto à le radici. La primavera primache cominci à germinare, muouesi la terra co'l capreolo, che è un stromento di due corna, à finche la pianta meglio esca, e da la terra quasi sciolta meglio s'ingrossi. Semina si la radice del rafano due fiate à l'anno, di Febraro, quando aspettiamo il frutto di primavera, e d'Agosto cerca le feste di Vulcano, quādo è piu maturo. Ma gli è meglio seminare à questo tempo, studia si che la terra sia letamata e ben trita, oue poi comincia à crescere alquanto, si incalzi spesso, perche se uerra sopra terra, douentera dura e fongosa. Il cucumero e la zuca, oue è copia d'acqua desiderano minor cu-

ra perche pigliano da l'humore grande aiuto . Ma douendo seminarle in secco luogo oue non sia espediente addacquare. Facciansi di Febraro i solchi alti un pie de e mezzo. Dopo. 15. di M. uo cuoprasì quasi la terza parte de l'altezza del solco con strami, e letamata la terra, lieuisi sin'a mezzo del solco, e sparsi i semi, s'addacquino sinche nascano, & oue comincieranno à crescere, gli leueremo la terra attorno sin che si ragguagli l'altezza del solco. I semi cosi coltiuati senza addacquarli sarranno robusti, tutta la state, e daranno frutto di piu giocondo sapore che quei, che si addacquano. Ne i luoghi aquosi al premio aprire del tempo, ma non inanti le calende di Martio si semini, accio si possi trasporre dopo l'equinottio, et metterai il seme tolto di meglio la zuca con la punta in giu a fine che faccia piu grossi frutti, perche si usano acconciamente per uasi, specialmente le zucche Alessandrine, poi che sono secche. Ma se le uoi uendere per mangiare, seminerai dritto il seme pigliato del collo de la zucca, perche nasce di quello il frutto piu lungo e sottile, & cosi meglio si uende. Ma nõ uada souente la donna oue il cucumero e la zucca è piantata, perche co'l loro toccare patiscono i uerdeggianti germi, ma se hanno i loro mesi, anche co'l guardare uccidera i nouelli frutti. Faßi il cucumero tenero e giocondissimo, macerando cõ latte il seme prima che lo semini, alcuni etian dio perche sia piu dolce, fanno con acqua melata il medesimo. Chi uole hauere il cucumero per tempo maturo, compiuta la bruma, pongasi in casse la terra letamata, e si semini, addacquandola liggiermente.

Dipoi che saranno nasciuti, si pongano ne i giorni tiepidi che luca il sole, al scoperto, ma da uenti coperti, ma ne i di freddi à tempesta soggetti li riporti al coperto, e così faccia sin che passi l'equinottio di primaue-
ra, dipoi metta in terra le casse sin'à l'orlo, & in tal maniera barra i frutti primatici. Si possono, quando fusse e spediēte, por picciole ruote sotto le gran casse, accio con minor fatica si conducano dentro e fuori, tutta uia si cuoprino con telle ò altra cosa che traspara, à fine che quando è freddo, si conducano al sole ne i di sere ni, con tal uia dauasi il cucumero tutto l'anno à Tiberio Cesare. Ma noi leggiamo questo farsi cō minor opera appo Dolo Medense di generatione Egittio, il quale commanda che'n luogo esposto al sole e letamato, si habbia piātato successiuamente un'ordine di ferule et uno de roui, dipoi compiuto l'equinottio che si tagli-
no alquanto infra terra, e che si cani con stilo di legno la midola di roui e de le ferule, oue postoui sterco, si seminino i cucumeri, i quali co'l suo crescere con le roui e le ferule si uniscano. Per che così uengono con la materna radice, non con la propria nodriti, & il sterpo quasi incalmato produce cucumeri anchò nel freddo. Semina si la seconda fiata ne quinquatri cioè à 20. di Marzo. Nasce il capparo in piu paesi da se stesso ne i nouali, ma seminandolo oue non ne è copia, eleggasi un luogo secco, il quale si circondi d'una fossetta, riempendola di pietre, calze e loto rosseggiante, che gli sia come un riparo, che no si spargano i uirgulti suoi, i quali uanno errando per tutto'l campo, non essendo con qualche riparo tenuti ristretti. Quantunque non è

tanto l'incommodo del spargersi, che si possono estirpare, quanto che hanno humor nocuo, e con il loro sugo fanno sterile il campo, e contentasi di poco coltiuamento, come quello, che nasce ne i campi deserti senza l'opra del lauoratore. Seminafi ne l'uno, e l'altro equinottio. La cepina ricerca terrenò piu souente uangato, che profondamente uoltato. Rompasi adunque il terreno doppo calēde di Nouembrio, accioche da freddi, e geli del uerno si corrompa, indi à quaranta giorni, arisi la terza fiata, & passati uintiun di da nuouo arisi, dandoli incontanente il letame, dipoi uangato diligentemente, facciafi in porche uguali, sciogliendo tutte le radici. Seminafi poi à calēde di Febraro in giorno sereno, mescolando con il seme alquanto seme di satureia, per hauer quella insieme. Perche è grata da mangiar uerde, e secca uale à condire i cibi. La cepina si sarchi spesso, ma non meno di quattro fiatte. Se uorrai pigliare di quella il seme, disporrai di Febraro capi grandissimi della ascalonia, che è ottima, discstio quattro deta uno da l'altro, e poi che cominciano à uerdeggiare, non meno di tre fiate li zapperai, & fatto il gambo, con piccioli cantieretti sostenirai di quelle la debolezza. Perche non ui mettendo canne spesse per trauersocome, un giogo, de uiti, le gambe de le cipolle sono stese da uenti, e spargesi il seme, il quale non si raccoglie se non quando comincia à maturare, e negrezza. Ma non si lasci al tutto seccare, anzi si cauino tutte le gambe, e si secchino al sole. Il napo, e la rapa à duoi tempi si seminano, e coltuanfi come il rafano, ma è meglio seminarlo del

• mese di Agosto. Vn giugero con quattro sestarij del seme loro s'empie, ma tuttaua, che ui si aggiunga alquanto piu di una hemina di radice soriana. Chi semina queste radici la state guardi che le zenzale per il secco non magino le tenere foglie, che germogliano, prouedesi à questo, raccogliendo la poluere trouata di sopra la camera, ouer la fuligine, che al focolare si accosta, & il giorno auanti che dei seminare, la mescolerai con i semi spargendola di acqua, accioche tutta la notte tiri à se l'humore. Et cosi macerati, seminansi acconciamente il seguente giorno. Alcuni antichi auttori, come è Democrito, comandano, che si medichino tutti i semi con il sugo de l'herba chiamata sedo, e che si usi contro i piccioli animali quello stesso rimedio, il che noi habbiamo compreso esser uero con isperienza. Ma tuttaua usiamo piu spesso la fuligine, & la predetta poluere, perche non si truoua di questa herba gran copia, & cosi conseruiamo queste herbe assai bene. Giudica Iginio, che i semi de le rape si seminano senza lauorare la terra coprendoli con paglia, perche fanno piu grossi capi, quando la durezza del terreno sottoposta non li lascia andare molto in giu. Noi piu fiate habbiamo tentato questo, ma senza effetto, là onde giudichiamo esser meglio seminare la rapa, il rafano, & il napo in terra lauorata. Offeruano anchora i religiosi contadini il costume antico, che seminandoli pregano Iddio, che nascano per loro, & per i uicini. Ne i freddi luoghi se si teme, che il seminato de l'autunno sia dal gelo consumato, facciasì di cane sottili un giogo soprapo-

nendoui à trauerso uerghe, lequai con strami si cuoprano, e così da le brine siano difese. Ma nelle regioni esposte al sole, quando doppo le pioggie, sono uenuti animali nociui, che chiamiamo noi bruchi, & i Greci campe, ò si raccolgano con mano, ouero di mattina si scorlino le piante, perche cadendo mentre che sono dal freddo de la mattina induriti, nõ piu ui sagliono. Ma non accade far questo hauẽdo macerato i semi col sugo di sedo herba prima che si sèminino, perche non li nuocoно i bruchi fattagli tal medicina. Ma Democrito nel libro chiamato consentimento, e discordia de le cose afferma che questi animaletti si uccidono se una donna, che habbia i suoi mesi con i capelli sciolti, e scalza andara tre fiate intorno à cadauna porca, per che caddono tutti i uermini, e muoiono. Tanto mi è paruto di trattare di coltinare gli horti, e de l'ufficio del Castaldo, il quale benche, come ne la prima parte di questo parlamento ho mostro, che debbe esser ne l'agricoltura bene instrutto, e perito, tuttauia perche ci scordiamo le piu fiate le cose imparate, & souente le habbiamo à relegerle ne i libri ho sottoposto gli argomenti di tutti i miei libri, accio si possono trouare ageuolmente, oue fusse bisogno tutte le cose, che s'hanno à cercare, ò fare in qualunque opera.

IL LIBRO XII. ET VLTIMO DI LV TIO
GIVNIO MODERATO COLV-
MELLA DE L'AGRICOLTURA.

L A C A S T A L D A.

x

ENOFONTE Atheniese o Publio Siluino, nel suo economico disse il matrimonio esser da natura in tal guisa disposto, che farsi compagnia di uita non solamente giocondissima, ma anche utilissima, il che poco innanti ha detto Cicerone, & accioche la humana generatione per il longo tempo non uenisse meno, il maschio con la femina esser congiunto, dipoi à fine che si aprestino à mortali con la medesima compagnia gli aiuti per la uecchiezza, & i defensori. Et perche il uiuere humano non si procaccia da l'huomo come le fiere usano, ne i luoghi saluatichi, ma si ripone ne i tetti, è stato necessario che uno di fuori al scoperto con fatiche, & industria acquisti, l'altra che riponga ne i tetti e conserui, quandoche essendo necessario lauorare il terreno, nauicare ò altrimenti essercitarsi per acquistare ricchezze, le quai condotte sotto il tetto, bisognaua che fusse un'altra persona, la quale le conseruasse, e facesse le altre opere, che si hanno à fare in casa, perche i frutti, & altri terrestri nodrimenti haucano bisogno di tetto, & i figlioli de le pecore ò di altri animali si hanno à conseruare in luoghi chiusi, e parimente le altre massaritie, con lequai

si nodrisce ò gouerna la generatiõe humana. Così ricer-
 cando le predette cose opera e diligenza, & acquistan-
 dosi fuori con gran fatica quello, che si debbe conser-
 uar à casa, ragioneuolmente è stata apparecchiata de
 la natura l'opera de la donna al gouerno familiare,
 e lo esercizio de l'huomo fuori, assegna adunque ella à
 lo huomo caldi, freddi, uiaggi, e fatiche in guerra, &
 in pace, cio è de l'agricoltura e de la militia, ma alla
 donna, hauendola fatta à queste cose inetta, ha dato
 le facende di casa. Et hauendo dissegnato questo sesso
 alla guardia e diligenza, però hallo fatto piu timido
 che il uirile, perche la paura à guardarci da perdita,
 è pericolo piu ci muoue. Et perche era di mestiero che
 chi ricercaua fuori il cibo, alle fiate ribattesse la ingiu-
 ria, fece lo huomo piu che la donna animoso. Per-
 che poi, acquistate le cose faccia mestieri di memoria,
 e diligenza, diede queste non meno alla donna che à
 lo huomo. E non uolendo che una sola cosa hauesse in
 se stessa tutti i commodi, uolle che uno de l'altro haues-
 se bisogno, perche cioche quello che manca ad uno tro-
 uasi ne l'altro. Questo ha Xenefonte ne lo iconomi-
 co, e dipoi Cicerone, che lo fece latino, & ueramen-
 te appo Greci, & indi appo Romani sino à tempi di
 nostri padri, il gouerno de la casa è stato de le donne,
 perche tornassero i mariti da gli esercizi del foro à ri-
 posarsi ne la casa, senza hauere altri pensieri. Per-
 che era una somma riuerenza, e concordia con dili-
 genza mescolata, studiua la bella donna di esser quã-
 to il marito diligente, ingegnandosi con sua sollecitu-
 dine di migliorare, & accrescere gli acquisti del ma-

rito. Non uedeasi ne la casa alcuna cosa diuisa. Niuna cosa dicea il marito à la moglie che fusse sua, anzi studiavano amendue in commune, e concorreato di maniera, che la industria sollecita de la madre di famiglia agguagliava i negocij del foro, & così non era la opra del Castaldo ò de la castalda molto greue, per che i padroni ogni dì riuedeano in casa, e faceano le loro facende. Ma hora che quasi tutte le donne per lussuria e dapocagine mancano dal bene oprare in tal guisa, che non si degnano filare in casa lana, anzi stando à sedere, hanno in fastidio le uesti che hanno, & ne cauano da i mariti con sdegni, ò lusinghe di più belle, lequai si comprano per molti denari, & quasi tutta la entrata si consuma, non è marauiglia se si grauano de gli stromenti e cura rusticana, e giudicano esser uile opera il stare per alquanti dì in uilla. Là onde essendo non solamente al tutto inuechiato, ma etiandio estinto quel costume de le madri di famiglia Sabine e Romane, e seguita di necessita la cura de la Castalda, che de la madre di famiglia facesse gli ufficij, quando che i Castaldi, anchora sono succeduti in luogo de i padroni i quali secondo il costume antico nõ solo haueano coltinato ma habitato ne la uilla. Ma per non mostrare che fuor di tempo habbia pigliato ufficio di riprendere i costumi di nostra età, passerò à narrare de la Castalda gli ufficij.

Cura de le cose famigliari, & precetti che debbe eseguire la Castalda. Cap. I.

QVelli ueramente (perseguire lo ordine cominciato nel libro precedente) debbe esser giouane,

cio è non troppo gargiona, per le medesime ragioni, che dicemmo circa la età del Castaldo. Sia ben sana non sozza di aspetto, ne molto uaga. Perche la forza robusta durerà alle uigilie, & altre fatiche. Se sia sozza, genera fastidio, se troppo bella farà il marito negligente. Debbesi adunque studiare che non habbiamo il Castaldo uagabondo, alla moglie nimico, ne allo incontro ne la casa ocioso, e dato ad abbracciare la moglie. Ma non si considerino solamente queste cose dette da mene la Castalda. Perche prima e da sapere se da uino, da molto cibo, da superstitioni, da sono e da gli huomini è aliena, e douendo pigliare tale ufficio, che cosa debbe hauere in memoria, qual preuedere per lo auenire, & quasi tenga il costume, che dicemmo del Castaldo, perche molte cose debbono esser parimente in lei come nel marito, così à fuggire i mali, quanto à sperare il premio de le buone opere. Et debbe studiare che il marito habbia poco da fare in casa, il quale ha ad uscire la mattina con le opere, e tornare la sera à casa stanco compiute le opere. Tuttauia aumaestrandò la Castalda, non rimettiamo al marito la cura de le cose famigliari, ma solamente alleggeriamo la sua fatica, dandoli un' aiutrice. Ma gli ufficij che si hanno à fare in casa, non al tutto si lascino alla donna, ma si commettano in guisa, che parimente con gli occhi del Castaldo siano guardati. perche sarà la donna piu diligente, arriccordandosi che souente debbe render ragione, & sappia ò sempre per lo piu gli fa mestieri stare à casa. Et così mandare fuori serui, che harrano da fare ne i campi e ritenire

tenire quei, che in casa sono occupati, attendendo però che non stiano in otio, perche l'opra non si compirebbe. Guardi attentamente le cose portate à casa se sono guaste ò tocche, & cosi le pigli sincere, separando quelle che se hanno à corrompere, da quelle che si possono conseruare, accio la spesa d'un anno non si consumi in un mese. Se alcuno della famiglia infermera, prouegasi che sia commodamente gouernato. Perche di qui piu douentano i serui beniuoli & obedienti, e studieransi di seruire con piu fedelta che prima, quando sono dopo la ribauuta sanita condotti à le fatiche de campi,

Come debbe manigggiare e conseruare il Castaldo le cose da mangiare. Cap. II.

Si attenda di riporre le cose in luoghi idonei e sani, oue non si guastino. Perche à questo sommamente è d'attendere d'apprestare oue riporre qualunque cosa, accio si possa quando fa bisogno pigliarla, già è detto quali debbano esser quei luoghi e nel primo libro e nell'undecimo, trattando de gli ufficij del Castaldo, tutta uia nō mi sara griue hora parlarne. La piu alta stanza sara per tenere i uasi di maggior prezzo, e le uesti, il secco luogo è attissimo da farui il granaio, il freddo acconciamente conserua il uino, quello che è lucido la fragile massaritia, e ui si facciano quelle opre che ricercano molta luce. Apparicchiate adunq; le stāze, pongasi ogni cosa generalmente nel suo luogo, & alcune particolarmente, à fin che piu ageuolmente possi pigliare cadauna cosa, oue sia bisogno, perche gli è

uerissimo quel prouerbio, quella esser certissima po-
 uerta, non poter usare una cosa, quando ne hai biso-
 gno, perche non sai doue l'habbi riposta. Là onde nel
 gouerno de la casa è di piu fatica esser negligente che
 diligente. Et chi afferma esser cosa piu bella in ogni
 stato di uiuere, che la dispositione e l'ordine? il che ne i
 giocosì spettacoli si puo comprendere. Perche se'l cho-
 ro de cantori non s'accorda con certi modi e numeri
 co'l maestro che comincia, par che discordino, e fac-
 ciano un sconcio rumore, ma quando con certi nume-
 ri, come fatto un'accordio, consentono insieme, nasce
 da questa concordia de uoci, non solamente à cantori
 un'amico e dolce suono, ma etiandio chi guardano &
 odono, ne pigliano gran solazzo. Parimente ne l'e-
 sercito non puo il Capitano ò il Soldato mandare ad
 effetto alcuna cosa, senza ordine e dispositione, per-
 che l'armato il disarmato, il Cauallieri il pedone, il
 carro i cauallieri conculca se sono mescolati insieme.
 Gioua etiandio molto quest'apparecchio & ordine
 ne le naui, perche uenuta la fortuna, se la naue è be-
 ne ordinata, mette fuori incontanente il ministro ogni
 armamento, quando il gouernatore lo ricerca. Et se
 tanto uagliano queste cose ne i theatri, ne gli eserciti
 ò ne le naui, non è dubbio che la cura del Castaldo
 ricerca ordine e dispositione de le cose che ripone. Quà-
 doche considera si piu facilmente cadauna cosa nel
 suo luogo assignata, e se ui manca, il luogo uoto ne am-
 monisce che cerchiamo quella, che manca. E s'alcu-
 na cosa è da riconciare ò porre nel suo luogo, intende
 si ageuolmente considerando l'ordine di tutte le quai

coſe Cicerone ſeguendo di Xenofonte l'auttorità intro-
duce il padre di famiglia, che interrogato da Socrate,
coſi narra.

Come ſi diſpongano gli ſtromenti, e la maſſa-
ſaritia. Cap. III.

Apparecchiati i luoghi idonei, habbiamo comincia-
to à diſporre con ordine gli ſtromenti e la maſſa-
ritia, & prima habbiamo ſeparato gli ſtromenti, che
uſiamo ne ſacrificij, dipoi gli habiti da donna, per i
giorni feſtiui, indi le ueſti de l'huomo per i giorni ſolen-
ni, e le calzi di l'uno e di l'altro. Mettanſi ancho ſe-
paratamente le armadure & le lance, e ne l'altra
parte gli ſtromenti di fare la lana. Si mettano dipoi
quei uafi che ſi uſano à cuocere i cibi, come ſi coſtu-
ma, indi quei da lauarſi, quei che ſono per ornamen-
to, & per apparecchiare la menſa ogni di, e per man-
giare dentro. Habbiamo poi meſſo da parte quello che
ſi uſa ogni di, e quello che baſta per un meſe, ma quel-
lo che ſ'appreſta per l'anno in due parti habbiamo
diuiſo, perche meglio ſi uede d'ognicoſa il ſucceſſo.
Diuiſe queſte coſe una da l'altra, à l'hora finalmen-
te le habbiamo ordinate nel ſuo luogo cadauna, dipoi
quelle coſe che ogni di uſano i ſerui, gli ſtromenti da la-
uorar la lana, i uafi da cuocere i cibi, habbiamo aſſe-
gnati à quei, che li uſano, e moſtrato oue ſi debbano
porre, che ſiano ſa lui. Et habbiamo prima dimoſtrato
oue ſi pōgano le maſſaritie per i giorni feſtiui, per rac-
cogliere i ſoraſtieri, e per altri rari biſogno, et à cadau-
no le habbiamo aſſignate per cōto ſcriuendo di quel-

le il numero, e commettendo à chi le ha in guardia che sappi onde pigliare incontanente cadauna cosa che fusse dibisogno, ma che tenisse à mente e notasse che cosa, quando & à cui l'hauesse data, e quando l'hauesse ribauuta, per riporre ogni cosa nel suo luogo, cotali precetti d'industria e diligenza habbiamo hauuto da gli antichi in persona d'un padre di famiglia, i quali noi hora à la castalda dimostriamo. Non però solamente harra pensiero di conseruare le cose rinchiuse, che le saranno portate à casa, ma rinegga e consideri spesso, che la massaria ò le uesti riposte non marciscano; e che i frutti ò altri uasi ò stromenti non si corrompano per negligenza ò da pocaggine. Ma quando pioue & è freddo ò brina, là onde non puo la donna fare le opere rusticane al scoperto, habbia lana pettinata & apparicchiata, accio piu facilmente possa fare & astrignere gli altri à fare l'opra de la lana, quanto si ricerca à la giornata. Perche niente nuocera, se per se e per le opre fara in casa le uesti seruili, accioche meno si aggrauì il padre di famiglia. Conseruera sempre questo, che partita la famiglia di casa per andare à l'opra, s'alcuno come auiene, hara ueduto, che non sia andato co'l marito, ricerchi la causa del suo restare, & intenda se per non esser ben sano ò per pigrizia sia rimasto à dietro. Et se comprendera anchor che si fingesse, esser infermo, immantinente lo conduca ne l'infermeria, perche gli è meglio che riposi un ò due giorni, che da uera fatica oppresso, infermi da do uero. Finalmente non debbe ella star ferma in un luogo, perche non fa arte che si stia à sedere, ma uadi hora

alla tela, & se sà miglior arte l'insegni, ò l'imparsi da chi piu intēde, hora uada à ueder i cuoghi, hor la cucina, hor la stalla de buoi, e faccia mōdare le māgiatore. Apra l'infermeria, e quātunq; non ui siano infermi, la purghi da immōditie, perche quādo sia bisogno, sia per gli infermi ben ordinata, acconcia e sana. Sopra uenga spesse fiate à quei che gouernano i cibi, e la cantina che tal hora ad altro attendono, riuégga i pastori, che raccolgono i frutti ne le stalle, ò metteno i figlioli de le pecore, e d'altri animali sotto le madri à lattare, trouisi oue si tondeno le pecore, pigli le lane con diligenza agguagliando il numero de ueli con le tondate pecore. Comandi à portinai, che mettino fuori le massaritie, nettino i ferramenti liberandoli da rugine. E se gli altri desiderano, che siano risatti, ò racconti, diansi al fabro. Finalmente ordinate tutte queste cose; io giudico che poco giouera questa dispositione, se non (come ho detto) il Castaldo souente il padrone alcuna fiata, e la madre di famiglia l'harra riueduta, e prouisto che si offerni l'ordine posto. Il che nelle ben ordinate citta sempre si è osservato, à i prencipi de lequai non è paruto basteuole hauer buone leggi, se non creauano diligentissimi cittadini, che le conseruassero, e chiamauanli i Greci conseruatori de leggi. Era loro ufficio commendare quei, che obediuan alle leggi & honorarli, e punire i disobedienti. Questo fanno al presente i magistrati defendendo le leggi assiduamente pubblicandole. Tanto sia detto di questo maneggio uniuersalmente.

Quali uasi s'hanno à preparare per condire le cose che per mangiare l'anno si conseruano. Cap. IIII.

H Ora commanderemo delle altre cose tralasciate ne i primi libri, perche à l'ufficio de la Castalda si seruano, & per tener ordine, cominceremo da prima uera, perche allhora sendo le herbe mature, e compiuta la semina del formento marzuolo, sono alquanti giorni uuoti, à mandare ad effetto le cose che insegnereemo. Narrafi che gli antichi auttori Africani, Greci, e Romani non mancorno di dare precetti delle cose picciole. Perche Magone Carthaginese, & Hamilcare, seguiti da non oscuri Greci scrittori Mnessea, e Passamo, e finalmente de gli Italiani, poi che le guerre cessarono, non si sdegnarono di dare come un tributo alla uita humana. Come Mar. Ambinio, Mena Licinio, e Caio Martio, i quali con loro precetti ammaestrarono il pistore, il cuoco, & il caneuario. Voleuano tutti questi che fusse casto colui, che pigliaua un tale ufficio, e conchiudono che non sia maneggiato il cibo ne il uino se non da garzoni, ò da huomini al tutto dal coito astinenti, & se l'huomo, ò femina harra usato carnalmente, che si lauino in acqua corrente prima, che tocchino le uiuande, per il che era necessario, che un fanciullo, ò una uergine seruisse in questo ministerio, i quali mettessero fuori quello, che fa mestieri. Dopo questo precetto, si apprestino i uasi per cōdire herbe, ò frutti, sia il luogo dal sole nascosto freddo, e ben suto, accio non si guastino per la muffa le robbe conseruate. Apprestinsi uasi di terra, oue-

ro piu di uetro, piu tosto che grandi, e siano alcuni im-
peccati, altri puri, come la conditura ricerca. Faccian-
si questi uasi à studio con larga bocca, & uguali sin' al
fondo, non formati come i dogli, accioche cauate le co-
se condite per l'uso quello che rimane con ugal peso
sia depresso sin' al fondo, laqual cosa conserua le robe
incorrotte, quando non nuotano, ma sono di continuo
dal brodo coperte, il che malageuolmente si puo fare
nel uentre del doglio per la figura nõ uguale, et è som-
mamente necessario à questo l'aceto e la dura Muria,
lequai cose fanno si in questa guisa.

Come di uino suanito faccia si aceto. Cap. V.

A Fare aceto di uino suanito. In sestarij 48. metterai
una libra di fermento, tre onze di fichi secchi, peste-
rai un sestario di sale, e mescolato con un quartario di
mele, gli infonderai aceto. Alcuni ui mettono quat-
tro sestarij d'orzo arrostito e 40. noci giuglandi arden-
ti, & mezza libra di menta uerde, altri infuocano
una massa di ferro, e ne la stessa misura la mettono, et
cauati i noccioli de le noci pinee ardeno le guscie di cin-
que ouer sei, & cosi accese le mettono nel uino, alcuni
fanno il medesimo con ardenti noci d'abiete.

Come si faccia la muria, cio è salamuo-

ra.

Cap.

VI.

F Arai la muria dura in tal guisa, porrai un doglio
di larghissima bocca in luogo del cortile piu tocco
dal sole, & empirallo di acqua piauana, che à questo
è attissima, ò non hauendone di piauana, almeno di
fonte, che habbia dolce sapore. Metterai in quella una
sporta ò di gionco ò di sparto, laquale empirai di cādi-

dido sale, perche la muria douenti candida. Quando uedrai per alquanti di il sale liquefarsi, intenderai la muria non anchora esser matura, l'ò ond'è uì porrai al tro sale, sin che rimanga intiero ne la sporta ne sminuisca, & à l'hora saprai la muria esser matura, & uolendo farne anchora in qual uaso, tramuterai questa in uasi impecciati, e la terrai nel sole coperta, perche'l sole le cànera ogni schiuma, e daragli buono odore. Comprende si con altro modo se la muria è matura. Se uì porrai dentro formazzo dolce, e che uada à fondo sappi che è cruda, se nuota di sopra è matura.

Quali herbe si condiscano ne i quatro tempi de l'anno, & in qual guisa. Cap. VII.

Apparecchiate queste cose, dei raccogliere le herbe à quest'uso cerca l'equinottio di primavera i cimoli del caldo il caparo, i fusti de l'apio la ruta, l'olusatro co'l suo torso, prima che esca da la guscia, le ferule co'l fusto quando non piu cresce, il fiore tenerissimo de la pastinaca saluatica ò de la domestica con i suoi torsi, il fiore che non piu cresce de la bianca uite, de l'asparago, rusco, thanno, digitello, puleggio, nepeta, lapsana e batti co'l suo torso, che si chiama pie di miluio, & il tenero fusto del finocchio. Tutte queste cose ad un modo condite si conseruano, cioè mescolan doni due parti d'aceto & una di dura muria. Ma la bianca uite, il rusco, il thanno, l'asparago, la lapsana, la pastinaca, la nepeta li batta si pongano in uasi diuise per la generatione loro, e sparse con sale due di si tengono à l'ombra, sinche sudino, dipoi se harranno sudato tanto humore, che possino co'l propio bro-

do esser lauate, le lauerai, quando che no, con muria si lauano, e si spremono sopra postoui un peso, & in di cadauna si ripon nel suo uaso, & come ho detto, ui s'infonde brodo mescolato di due parti d'aceto & una di muria, & per inspessare finocchio secco raccolto ne la prossima uindemia, in modo che cuopra le herbe, & il uaso sin'à l'orlo uenga pieno. Poi che harrai raccolto l'olusatro, la ferula e'l finocchio, le porrai al coperto, sin che siano passe, dipoi cauerai le foglie, & ogni scorza de la spica. Se i torfi saranno piu grossi che'l deto maggiore, li fenderai con una canna in due parti, & parimente diuiderai i fiori, che siano troppo grandi, & cosi ne i uasi li porrai, infondendoui il brodo soprascritto, & alquante radici di lasere, che chiamano Greci silfio, e si inspessino con finocchi coperti co'l brodo, il cimolo del caolo, il caparo, il pie del nibio, il pulegio, il digitello tièsi piu di à seccare sotto'l tetto, sinche si fiappi, & à l'hora si condisce come la ferula, la ruta, la satireia e la cuniela. Condiscono alcuni la ruta con la muria sola senza aceto, & quando la uogliono usare, con acqua ò uino la lauano, e condita con aceto, la mangiano. Con tal conditura potrebbe si conseruare la satireia uerde e la cuniela.

Come si faccia il latte acetoso ò agro. Cap. VIIIF.

FArai in questa guisa il latte agro, piglia un'olla nuoua, fagli nel fondo un pertuso, e pongli dentro una uerga, metti poi nel uaso latte di pecora fresco, aggiontoui per conditura fascette di menta d'origano, di cipola e de coriandro, et stiano queste herbe nel latte in

guisa che appaiano di sopra le legature. Passati 5. di cauerai il furculo, co'l quale haueni chiuso il forame, e lasciato uscire il siero, cauerai fuori i fascetti de le herbe dipoi spargerai sopra'l latte alquanto de secco thimo e di cuniela pur secca, e quāto ti parra di porro ettiuo minucciato, e cosi mescolerai il tutto, passati due di lascerai uscire il siero, & otturato il bucco ui aggiugnerai sal trito quāto bastera mescolandolo con ogni cosa. E cosi lo cuoprirai, & otturerai non aprendo l'olla, sin che non lo uoi usare. Alcuni poi che hanno raccolto il dimestico ò saluatico lepidio, lo seccano ne l'ombra, dipoi tolte le foglie senza il fusto, e macerate ne la muria la notte le spremono, e le mescolano co'l latte senza altre condimenti, e ui aggiungono quanto sale giudicano bastare, facendo nel resto come habbiamo commandato. Altri mescolano con dolce latte le foglie fresche del lepidio, & indi à tre di lasciamo colare il siero, e u'aggiungono la satureia uerte, i semi secchi del coriandro d'anetho, di thimo e d'apio ben triti, e mescolato sale ben cotto e sedazzato, nel rimanente fanno come è sopradetto.

Come si condisce la lattuca. Cap. IX.

Bisogna salare i torfi de le lattuche leuandone le foglie sin doue son tenere, e se lascino cosi un di et una notte, sinche facciano la salamuora, dipoi si lauino con muria, e premute si stendono in gratici à seccare, a l'hora ui si metta sotto anetho seco et alquāto finocchio, e ruta e porro minucciato, e si mescoli il tutto, seccati i torfi li porrai in guisa, che nel mezzo si mettano fagioli uerdi & intieri, ma il di e la notte innan

ti ne la muria macerati e parimente seccati, con i fasce
ti de le latuche condirai, infondendoui due parti d'ace
to & una di muria, & con finocchio s'inspesi, facendo
sopranuotare il brodo, & percio chi harra quest'uffi-
cio, ui infonda sovente del brodo, ne lasci che habbia-
no sete le cose condite, & studij à mondare i uasi di fuo-
ri con sponga, e con fresca acqua di fonte raffreddarli.
Condirai parimente l'intubo e le cime del rubo, e cosi
il thimo, la satireia, l'origano & i germogli de l'amo-
racia. Si cōdiscono le sopradette herbe da primavera.

Come si condiscono cipole, peri, mele, & altre ge-
nerationi de pomi. Cap. X.

C Omanderemo hora di quelli frutti, che ne la state
cerca il mietere ò dopo, si debbono raccogliere e con-
seruare. Eleggerai la cipola Pompeiana ò Ascoloni-
ca, ouer la Marsica semplice, chiamata da contadini
minore, & è quella che non ha fruttificato, ne ha ger-
mogli uicini, questa prima seccherai nel sole, dipoi
ne l'ombra la raffredderai, e sottopostoui thimo o cu-
niela, la porrai nel uaso, & infusoui tre parti di ace-
to & una di muria che stia la cipola coperta, e poi che
harra sorbito il brodo, si riempia il uaso de la stessa
mistura. Al medesimo tempo si condiscono le corno-
le, i susini ò uoi dire prugni onichini, & i saluaticchi,
& le generationi de peri e pomi. Le corno-
le che usiamo per uliue, cosi i prugni saluaticchi, & onichini si
raccolgano anchor sodi, ma non maturissimi, ne mol-
to crudi, e tenganosi un di à seccare ne l'ombra, dipoi
gli infonda ugual misura di aceto di sapa, e de frut-
to. Fa mestieri aggiungerui alquanto sale, accio non ui

nascano uermini ò altri animali. Ma se conseruano piu commodamente mescolato due parte di sapa con una d'aceto, I peri dolobelliani, crustumini, regoli uenerij, uolemi, neuiani, lateritiani, decumani, laurei, mira pij, prugni, porporini, raccoglierai non maturima che non siano crudi, attendi che siano intieri senza uitio, ò uerme, all' hora in uaso di terra impecciato li metterai impiendo il uaso con passo ò de frutro che cuopra tutti i frutti & coperto il uaso, l'impiastrerai d'attorno co'l gesso. Questo ho giudicato douersi al tutto comandare, non esser alcuna generatione de pomi, che non si possi conseruare nel mele, là onde essendo questo à gli infermi salutifero, parmi che si conseruino alme pochi pomi nel mele, ma separatamente, perche toccandosi, corromperano l'uno l'altro, & perche habbiamo fatto mentione del mele, à questo tẽpo si castri no i fialoni, facciasì il mele e la cerca, de le quai cose nel libro 9. habbiamo parlato. Ne altra cura ricerchiamo dal Castaldo, se non che stia sopra alle opere, & habbia custodia de i frutti.

Di fare la mella, che usiamo ne condimenti.
Cap. XI.

Debbesi à quel medesimo tempo ripporre la mella e l'acqua melata da conseruare e tẽgasi à memoria, che cauato dei fialoni il secondo mele, le minute cere macerate incontanẽte se rompino, siano con acqua puiana, ò de fonte, macerate dipoi si coli fuori l'acqua, laquale in uaso di piombo meta, e bogliasì cauandone con la spuma ogni immonditia, laquale cotta, poi che

sara come il defrutto spessa, si raffreddi, & in uasi im-
pecciati si riponga. Vsa si questa mella in luogo d'ac-
qua melata, altri l'usano per defrutto à condire le oli-
ue, alle quai giudico, che sia molto idonea, perche ha
sapore di cibo, ne puosi dare à gli infermi per medici-
na in luogo d'acqua melata, perche beuta fa gonfiare
il stomaco e le interiora, & perciò tenga si riposta per
condire i frutti.

Di fare acqua melata. Cap. XII.

FAcciasi l'acqua melata da per se con ottimo mele,
& componesi à piu modi, alcuni rinchiudono ne i ua-
si molti anni innanti acqua piovana, tenendola al sco-
perto nel sole, dipoi hauendola tramutata in piu uasi
e purgata, perche quante fiate dopo longo tempo si tra-
muta, trouasi nel fondo alquanto di fecia, mescolan-
do un sestario di acqua uecchia con una libra di mele,
ma alcuni uolendo far il suo gusto piu aspro, mescolan-
no un sestario de acqua cō 9. onze di mele, & empiuta
una secchia di questa quantita l'ingessano che nō u'en-
tri aria, e nel nascere di canicola, la tengono 40. di nel
sole, et poi la ripongono in un palco, oue trapassi il fu-
mo. Altri che non hanno inuechiato acqua piovana,
pigliano acqua fresca e la cocino sin' alla quarta parte
poi che è raffreddata se uogliono fare acqua melata
molto dolce, mescolano un sestario di mele à due di ac-
qua. Se piu garba, pongono 9. onze di mele in un sesta-
rio di acqua, & in uaso di tanta capacita lo infondono
e parimente al sole tenuta per 40. di, nel palco oue en-
tra il fumo la portano.

DE L'AGRICOLTURA.

Di conseruare il formazo per la famiglia, e di condire alcune herbe. Cap. XIII.

Questo tempo è acconcio ad apprestare il caso p la famiglia, pche mada fori al presente poco siero, e ne l'ultimo tempo quando è poco latte, non gioua occupar le opere à portarlo al mercato, e portandolo souente, diuenta agro per il caldo, là onde è meglio farlo al presente per uso di casa, ma che si faccia ottimo, appartenensi al pastore, à cui nel settimo libro habbiamo dato i precetti, che debbe obseruare. Sono etiaudio alcune herbe, che auicinandosi la uendemia si possono condire, come la portulaca, l'herba corda chiamata d'alcuni batta che si semina, queste herbe si nettano dauantagio, & al ombra si spargano, indi à 4. di spargesi sale nel fondo da i uasi, mettesi cadauna sep aratamente, cosi in fusoui aceto si cuoprano di sale, perche non si conuiene a queste herbe la muria.

Di seccare al sole pomi & peri. Cap. XIII.

AQuesto tempo, & ancho nel principio d'Agosto elegon si pomi e peri di giocondo sapore, mediocremente maturi, e diuisi in due ò tre parti con canna ò coltello de osso, si tengono al sole finche si secchino. Se ne è gran copia li usano i contadini per cibi, e ne fanno menestre, come il fico secco riposto, aiuta nel uerno il uiuere de i contadini.

De i fichi secchi. Cap. XV.

Si raccolgano i fichi non troppo maturi, ne crudi, e stendansi al sole, che li tochi tutto'l di figgansi pali 4 piedi l'uno scostato da l'altro, e si congiungano con

pertiche, sopra ponēdoui cāne alte da terra due piedi,
 accio nō possino trahere l'humore, che la note esce de
 la terra, à l'hora ui si spargono sopra i fichi, disponen
 do d'attorno gratici pastorali, di paglia, careze ò feli
 ce tessoti d'amendue le parti sopra la terra, accio che
 tramontando il sole, si possino rizzare, & appoggiati
 uno ne l'altro facciano come un coperto pistorale, il
 qual di fenda i fichi de la rugiada e tal hor da le piog
 gie, le quai cose corrōpono il fico, Il quale poi che sarà
 secco, mettafi da meggio di ben caldo ne uasi impeccia
 ti, e si premono diligentemente. Sottopostoui però sec
 co finocchio, et ripieni i uasi medesimamente sopra po
 stoui, questi uasi poi si coprono, & otturino bene, ripo
 nendoli in secco granaio, accioche durino piu lōgo tem
 po. Alcuni cauano i peccioli à i fichi scielti, e gli sten
 dono al sole, oue poi sono alquanti secchi, prima che
 induriscano, in uasi larghi di terra, ò di pietra li pon
 gono, e lauatosi i piedi, come farina li calpestano, me
 scolādoui sesamo arostito cō aniso Egittio, e seme di fe
 nocchio, e di cimino. Poi che li hāno pisti, e mescolata
 tutta la massa col fico minucciato, auolgono in foglie
 di fico piccioli pastelli, e legati con gionchi ouer altra
 herba, ne i gratici li mettono, lasciandoli seccare, e
 quando sono secchi, in uasi impecciati li ripongono: al
 cuni rinchiudono questa forma de fichi in uasi nō im
 peciati, et otturati i uasi nel forno li seccano, accioche
 piu tosto si cuoccia fuori ogni humore, e seccati che so
 no, nel palco li ripongono. Quādo li uogliono usare, rō
 pono il uaso, perche nō possono altramente cauare la
 massa de fichi indurita. Altri eleggono i piu grassi fi

chi e uerdi, & apertoli con canna ò con le detta, nel sole li lasciano seccare, e poi nel mezzo di quando sono mollificati nel sole, li raccolgano, e come usano di fare Africani, & Spagnuoli, li conciamo à modo di stelle ò di fiori, & strignendoli, da nuouo li seccano nel sole, e ripongono.

Di fare le uue passe, e cōseruare le sorbe. Cap. XVI.

SImil cura desiderano le uue, le quali si raccolgano di sapore dolcissimo, bianche di grandi, e rari grani nel calare de la luna, sendo il cielo sereno, e suto dopo l' hora quinta, e si stendano sopra una tauola, accio che non si offendano co'l peso, dipoi bisogna scaldare in caldaia di metalle ò in olla di terra, grande la lissia cō cenere de sarmenti fatta, e quando bogliera, ui si agiongga alquanto oglio ottimo, e si mescoli insieme, dipoi le grappe de l' uua legate due ò tre insieme hauendo rispetto alla grandezza, si mettano nel caldaio, e ui si tengano alquanto, sin che perdano il calore, ma non però che si cuocciano, & fa mestiero à questo di gran ragione, e temperamento. Poi che lo harai canuata, la porrai sopra i graticci che non si tocchino una con l'altra, passate tre hore uolterai cadauna grappa, non la mettendo nel medesimo luogo, accio non si corrompa ne lo humore scolato. Cuopransi poi la notte come i fichi, à fin che da rugiada, e da pioggia siano secure, e quando saranno mediocrementemente seche, mettansi in uasi nuoui non impecciati coperti, & ingessati, riponendoli in luogo secco. Alcuni auolgono la uua passa in foglie di fico, e la seccano altre con foglie di uite, altri di platano auolgano le uue quasi

passe, e così ne le anfore le ripongono. Alcuni ardono
 faue di paglia, e fanno di quella cenere lisfia, e pongo
 no in 10. sestarij de lisfia. tre ciati di sale, & uno di
 oglio & appiccato fuoco sotto, fanno come è sopra-
 detto. Ma se parra che nel caldaio sia poco oglio, se ne
 aggiunga quanto parra che basti, accioche sia l'una
 passa piu grassa e netta. Al medesimo tempo raccol-
 te le sorbe à mano, in uasi impecciati le metterai, met-
 tendoui sopra i coperchi impecciati, & otturati con
 gesso. Fatte poi fosse alte due piedi sotto'l tetto, ui por-
 rai i uasi, con la bocca otturata in giu, e cuopriralli
 con terra mediocrementemente calcata. Gli è però meglio
 mettere in piu fosse pochi uasi scostati l'uno da l'al-
 tro, perche se cauandone uno, mouerai gli altri, le sor-
 be incontanente si guastano. Conseruano alcuni il me-
 desimo pomo nel desfrutto inspessando il brodo con ari-
 do finocchio, che sieno le sorbe dal brodo coperte, tut-
 tauia otturano de gli impecciati uasi il coperchio con
 gesso, che non u'entri aria.

De l'aceto de fici.

Cap. XVII.

Sono alcune regioni che hauendo penuria di uino, pa-
 rimente hāno disagio d'aceto, là onde à questo tem-
 po raccolgasi il fico uerde ben maturo, anchora che
 per le pioggie fusse caduto in terra, questo raccolto,
 mettesi in doglio ò in anfora, & iui si lascia fermenta-
 re, fin che si fa agro e manda fuori il liquore, e colasi
 l'aceto, che ui si troua, & in uasi impecciati di buono
 odore si mette, & questo primo aceto non mai sente
 mafa, se non è in luogo humido. Alcuni studiando di
 farne assai, infondò acqua nei fichi, e u'aggiogono spes-

so fichi maturi, e freschi, lasciandoli corrompere in quel brodo, sin che pigli sapore de forte aceto, dipoi li colano in sporte di gionco ò sacchi di Sparto, e fanno boglire l'aceto scolato, finche ne cauino la schiuma & ogni sporchezza, indi u'aggiogono alquanto sale arrostito ilche uietà che ui nascano uermi, o altri animali.

Cio che si debbe apprestare per la uindemia. Cap. XVIII.

Quantunque nel libro di sopra intitolato del castaldo habbiamo detto, che cosa è d'apparicchiare per la uendemia, tuttauia non è sconueniente dare delle cose medesime i precetti à la castalda, accioche sapia appartenirsi à la sua cura tutte le cose, che si apprestano per la uendemia. Se'l campo è grande, & il uignale ò li arbusti sono ampij, facciassi le misure perpetue di 10. mozzj, e di tre mozzj, e le sporte si tessano, et impeccino, Si apprestino etiandio roncheti et incini di ferro, accio che uendemia non strenga con mano le uue, la onde assai grani cadendo in terra uanno da male; si attachino funi à le sporte, & à le misure di 3. mozzj. I uasi dal mosto dal torcolo, le tauole, e tutti i uasi, se'l mare è uicino con acqua di mare si lauinno, ouero con dolce essendo dal mare lontano, e sieno mondati e seccati con diligenza. La cantina si mondi d'ogni sterco, perfumandola con buoni odori, accio non sia da puzzolente ò agro odore offesa. Faciassi santamente, e castamente sacrificio à Libero padre, & à libera Dea con i uasi da premere. Non si scosti mentre che dura la uendemia dal torcolo ò da la cantina,

accio che si faccia il mosto netto & puro, ne possino i ladri pigliarne. I dogli, & altri uasi 40. di innanti la uèdemia s'impecciano, ma tièsi à far questo altra uia in quelli, che sono fitti ne la terra altra in quei che sono sopra terra, perche quei che sono in terra, si scaldano con ferree, lampadi ardenti, e stillata nel fondo la pece, lieua si la lampada, e con stecca di legno, & un rasfatoio di ferro adouco trahesi quello che è stillato nel fondo, ò accostato ne i lati, indi con penello si stende et appiana, cosi colatani bogliente pece, con un'altra nuoua stecca, & una scopa si impeccia. Ma quelli che sono sopra terra, si tengono prima nel sole molti di, oue poi sono ben seccchi dal sole se uolgano con la bocca in giu, e sottopostoni tre pietre picciole, si tengono alti da terra, indi postoni fuoco sotto, si scaldano in guisa, che non si possa tinire la mano sopra'l fondo, à l' hora steso il doglio in fianco, la pece bogliente se gli infunde e uolgesi attorno, perche s'impecci per tutto. Ma facciasi questo in giorno da uenti cheto, accio che non si rompano i uasi, per il soffiare del uento nel fuoco. Bastano 25. libre di pece dura à dogli d'un culeo e mezzo, & non è dubbio che aggiugnendo à tutta la cotta, la quinta parte di pece brutia, non douenti il uino migliore.

Di molte generationi di conditure, conseruano il uino. Cap. XIX.

DEbbesi studiare che'l uino sia dureuole, ò almeno sinche si uenda, non si guasti. Il che con qual modo si faccia, e con quai condimenti si aiuti, narreremo. Alcuni cuocciono la quarta parte di quel mosto, che

hāno gittato ne uasi di piombo, altri sinche cali il terzo lo vogliono. Et se alcuno lo fara boglire sin'à la meta, non è dubbio che fara miglior sapa, & tanto piu utile, che potra la sapa in luogo del defrutto condire il mosto de le uecchie uiti. Quel uino giudichiamo ottimo, che senza condimento si puo conseruare, ne si mescoli alcuna cosa, per non guastare il suo gusto. Perche questo è ottimo, che da se stesso puo esser grato. Ma quando per uitio del paese, ò per esser le uiti nouelle, patira il mosto, eleggasi una parte, se si puo, de uiti aminea, ò almeno di quella che faccia purissimo uino, molto uecchia e non humida. Aspetteremo poi quando cala la Luna, & non luce, & in giorno sereno e secco raccogliremo uue bē mature, le quali calcate, piglieremo ne i uasi che si fa il defrutto, quel mosto che colera prima, che si usi il torcolo. Et prima accenderemo nel fornello un ligier fuoco con legni sottili, accioche boglia il mosto commodamente. Chi harra l'ufficio di cocerla, habbia colatoi di gionco ò di crudo sparto cio è non martellato. Habbia etiandio fascetti di finocchio à le mazze legati, con i quali possa arriuare al fondo de uasi, per muouere ogni seccia, e condurla di sopra, oue con i colatoi lieui ogni immonditia, e faccia questo sinche uegga il mosto liquefatto, esser d'ogni seccia monda, à l'hora u'aggiunga ò pomi cotogini, i quali cotti si cauano fuori, ouero altre cose che gli diano l'odore, che piu t'aggrada, e tuttanua mescoli co'l finocchio, accio non sia fermata nel fondo alcuna cosa, che pertusasse il piombo, quādo potra il uaso sostenere piu gran fuoco, cio è quando il mosto è al-

quanto consumato per il bolire, à l' hora si sottoponga no piu grossi legni, ma che non tocchino il fondo. Perche toccandolo ò si machera il uaso, ò almeno certamente abbruccierasfi il mosto, e diuenuto amaro, non si potrà condire. Ma prima che'l mosto si ponga ne i uasi, ungasi con oglio la parte di dentro de i uasi di piombo stropicciandola bene, e poi ui si gettti il mosto, perche questo non lascia abbrucciare il uino cotto.

Di cuocere la Sapa, & il defrutto, cio è uino cotto. Cap. XX.

S Vuole il defrutto con diligenza fatto acetire come fa il uino, se questo auiene condiremo il uino con defrutto buono d'un'anno, perche uitiasi il frutto nuouo con la trista medicina. Siano piu tosto di piombo che di rame i uasi, ne i quali cuocesi la Sapa & il defrutto, perche'l rame nel cuocere lascia la ruggine, e guasta il sapore del condimento, giouano al uino questi odori cotti nel defutro, iri sieno greco e scheno, di cadauno di questi porrai una libra nel uaso capace di nonanta anfore di mosto poi che sarà raffreddato e purgato, dipoi se'l mosto di sua natura, è debole, quando sia cotto sino che torni à la terza parte, si cani di sotto il fuoco, raffreddando con acqua il fornello, il che facendo, tuttauia il defrutto sconsisce piu che la terza parte, & quantunque se n'abbia danno, gioua tuttauia, perche quanto piu si cuocie il mosto purché non si abbrucci, fafi piu spesso e migliore. Di questo defrutto cotto in questa guisa, basta mescolare un sestario per anfora. Perche hauendo cotto nel caldaio 90. anfore di mosto, quando sarà quasi cotto, il

che dimoſtraſi ſe è cotta la terza parte à l'hora u'aggiugnerai le conditure, che ſiano liquide, o come raggia, cio è 10. ſeſtarij di pece nemeturica poi che l'harrai ben cotta con acqua marina et lauata. E parimente una libra e mezza di raggia terebinthina. Mettendou i queſte coſe muouerai il uaso, perche nō ſi abbrucino quando ſarà ſconito ſin' à la terza parte, cauata fori il fuoco, e muoui il uaso di piombo, accio che'l defrutto e le medicine ſ'incorporino come poi ſarà mediocremente caldo ſpargerai in quello liggiermente gli altri aromati piſti e ſedazzati, e commanderai che con ſpata di legno ſia meſcolato, ſinche ſi raffreddi. E ſe non meſcolerai gli aromati, come ho detto, anderanno à fondo e ſi abbruccieranno. Si pongano nel moſto anche gli odori co'l predetto modo, foglie di nardo, ire illirica, nardo Gallico, gruogo, palma, ciperò, ſcheno, e baſta di cadauna mezza libra, mira cinque onze, una libra di calamo, mezza di caſſia, amomo tre onze, gruogo cio è zaſerano 5. una libra di pampinacea creſpa. Queſte coſe ſecche, peſte e crinellate ui ſi pōgon e ſi meſcoli à queſti la rasi, che è una ſorte di pece cruda, e' è migliore, quanto è piu' neccia. Perche dal longo tempo indurita, quando ſi peſta, u' in poluere, e meſcolaſi con queſti condimenti, e baſta meſcolarne ſei libre con i predetti peſi. Non ſi ſa di certo quanto di queſta compoſitione ſ'habbia à gittare in 480. ſeſtarij di moſto, ma ſi conſideri quato puo baſtare per la natura del uino. Attēdaſi però che non ſi comprenda il ſapore del condimento, perche queſto caccia uia il compratore. Io tuttavia ſe la uendemia è ſtata humi-

da, quattro onze, se secca tre di condimento soglio mettere in due anfore che siano quattro orne di mosto, & comprende l'orna 24. sestarij. Io so che alcuni contadini hanno posto in un'anfora tre onze di condimento, ma furono astretti, per la troppa debolezza del uino, il quale à pena dura 30. di. E meglio però ha uendo copia di legne, far bolire questo mosto, cauandone ogni spuma & immonditia, sinche si consumi la decima parte & il rimanente sara dureuole. Non ha uendo copia di legne, bisognera mescolare in ogni anfora di uino, un'onza di marmo ouer gesso, che fiore si chiama, e due sestarij di defrutto boglito la terza parte, questa medicina quantunque non fa il uino longo tempo dureuole, lo conserva però sin ne l'altra uendemia.

Del defrutto che si aggiugne nel uino per conseruarlo gran tempo. Cap. XXI.

CVocia si mosto dolcissimo sin'à la terza parte, che chiamasi defrutto, questo raffreddato, si pone in uasi e poi si tramuta usandolo passato un'anno. Puosi tuttauia infondere nel uino dopo il nono di che è raffreddato, ma è migliore se ripossa un'anno. Vn sestario di questo defrutto mettesi in un'orna di mosto de uue di colle, ma se è di piano ui aggiugni tre hemine. Lasciamo raffreddare il mosto due di poi che è calcata l'uuu, e purgasi, dipoi ui mettiamo il defrutto, cosi raffreddato per due di il mosto co'l defrutto, si purga, & ui si aggiugne ogni due orne una misura di mezza onza di sal cotto e trito. Ponesi candidissimo sale in uaso di terra non impecciato, il quale non piglia sale, et im-

piastrasi diligentemente di luto, & così auicinafi al
 fuoco, arrostandolo fin che fa strepito, perche quando
 s'accheta, è cotto. Macerasi fieno greco in uino uecchio
 per tre di, & indi cauato, seccasi nel forno ò nel sole,
 dipoi che è seccato si mollifica, e poi che'l mosto è leua-
 to, sene mette un cucchiar colmo, che è la quarta par-
 te d'un ciato, in due orne. Oue poi ha cessato di bollire
 il mosto, & è fermato àltretanto fior di gesso ui met-
 tiamo, quanto era il sale; così mondato il doglio nel di
 seguente, cuopriamo, & ottoriamo il uaso. Vsaua Co-
 lumella mio zio, & illustre agricoltore questo condi-
 mento ne i fondi, oue erano uiti di palude. Ma uolen-
 do condire, uini di colle, ui mettea in luogo di sale ac-
 qua salsa boglita sino à la terza parte, quella uera-
 mente fa la misura maggiore, e l'odore piu grato, ma
 gli è pericolo che'l uino si guasti, quando non fusse ben
 cotta. E pigliasfi quest'acqua (come ho detto) molto
 lontano dal litto. Perche è piu liquida e pura, quanto
 piu la pigli ne l'alto mare. S'alcuno (come facea Colu-
 mella) uora conseruarla, passati tre anni, la tramuti
 in altri uasi. Dipoi se passati ancora tre anni la fara
 boglire, che sciemi la terza parte, harrai ottima con-
 ditura di uino, ne fara pericolo di guastare il uino. Ba-
 sta porre un sestario d'acqua salsa in due orne di mo-
 sto, quantunque molti ne mettono due, & alcuni tre,
 & io non ricusero di far questo, pur che sia il uino di
 tal possanza, che'l sapore de l'acqua salsa non si com-
 prenda. Adunque il diligente padre di famiglia, com-
 prato il fondo, faccia ne la prima uedemia tre ò quat-
 tro isperienze di condimento con tante anfore di mo-

sto, per sapere quanto di salsa acqua porti il uino senza esser offeso.

Vn'altra medicina con pece liquida per condire il mosto. Cap. XXII.

Metti ne la tina una metreta di pece liquida ne meturica, infondendoui due congij di cenere de lissia, poi che sarà acchetata, colerai fuore la lissia, & aggiontoui la seconda e terza fiata la lissia, parimente la cauerai fuori chiara. La cenere leuara uia l'odore de la pece, e mondera ogni sporchezza. Aggiugnerai poi cinque libre pece brutia, ouero d'altra generatione purissima, questa taglierai minutamente, e con la nemeturica la mescolerai. A l'hora ui gitterai due congij de acqua di mare uecchissima, ouero la fresca cocerai che sciemi la terza parte. Lascierai la tina scoperta al sole nel nascer di canicola, mescolandolo con stecca di legno spesse fiata, sinche le cose aggiunte s'incorporino, facendo con la pece un liquore. Cuoprasì la tina di notte che non ui entri la rugiada. Quando parra che l'acqua di mare, laquale harrai aggiunta, sia consumata, porterai il uaso al coperto. V'sano alcuni mettere tre onze di questo condimento in 48. sestarij, altri u'aggiungono tre ciati de la stessa conditura pur in 48. sestarij.

De la pece che usano quei del Delfinato e di Saonia à condire i uini impecciati.

Cap. XXIII.

Chiama si pece corticata quella, che usano quelli di Saonia per condimento. Fassi dura quella in tal modo, & è migliore, quanto è piu uecchia, perche la-

ta ogni uiscosita, piu ageuolmente si rissolue in poluere e sedazza. Pestasi adunque e sedazzasi questa, e poi che'l mosto due fiate ha cessato di bollire, ilche anie ne quasi sempre nel quarto di poi che è cauato del torcolo purgasi con le mani diligentemente. Et à l'hora si mette in 55. sestarij due onze e mezza de la predetta pece, e mescolato il tutto con la stecca si lascia stare, sinche bogli insieme ogni cosa, pur non si lascia bollire pur di 14 giorni dopoi che è condito. Perche passa ti questi di, bisogna purgare il uino, e s'alcuna feccia è accostata à i labri ouer à i lati de i uasi raderla giu, et incontanente cuoprire & otturare i uasi. Ma se uorai condire tutto'l uino con la medesima pece, che non si senta l'odore de la pece, bastera porre se i scropoli de la stessa pece in 45. sestarij, quando non piu bogliua il mosto, e sarà da fece purgato, & una mezza onza di sale cotto e trito. Ne solamente al uino di questa sorte debbi si aggiugnere il sale, anzi se gliè possibile ogni sorte di uino in qualunque, paese con la stessa misura di sale si condisca, perche questo non lascia che'l uino pigli la muffa.

De la pece nemeturica per il condimento.

Cap.

XXIIII.

LA pece nemeturica fassi in Liguria. Et accioche si faccia idonea à condimenti, pigli si acqua di mare lontano dal lito, e cuocciasi che sia meggia consumata, laquale quando sarà raffreddata, quanto se gli possa tenere dentro la mano senza offesa, ne mescolano al quanto con la detta pece, muouendola con spatula di legno ò con mano, accioche se gli lani ogni uitio. Dipoi

lascieremo che la pece uadi à fondo, e caueremo l'acqua, & così due ò tre fiate con la predetta acqua la laueremo maneggiandola sin tanto che risplenda, allhora tolta fuori l'acqua per quattordici di la teniremo nel Sole perche si secchi ogni humore da l'acqua pigliato, e cuopriremo di notte il uaso, accio non ui cada entro la rugiada. Quando harremo apparecchiato la pece in tal guisa, e uoremo condire il uino, poi che hara cessato due fiate di bollire, metteremo due ciathi de la predetta pece in 48. sestarij di mosto. Piglia due sestarij di quella quantita di mosto, che uoi condire, & infondi à poco à poco di questi in due onze di pece mouendola con mano come uino melato, à fin che piu ageuolmente se incorpori. Ma poi che quelli due sestarij sono uniti con la pece, & quasi fatto un corpo, li gitterai così nel uaso, onde li haueuamo pigliati, e perche si mescoli il condimento, li muouera con la stecca:

De l'acqua salsa ò muria, cioè salamuora à condire il uino. Cap. XXV.

PErche alcuni, anzi quasi tutti i Greci conciano il uino con acqua salsa ò muria, nõ ho uoluto la sciar da parte cotal cura: Infra terra, oue non si puo ageuolmente cõdurre acqua di mare, Facciasi la muria per i cõdimenti. A questo uale l'acqua piauana, ò almeno di fontana purissima. Metterai adunq; nel sole una ò l'altra di queste in ottimi uasi 5. anni innati, e poi che sara marcita, aspetta che ritorni al prima stato. Allhora scolerai liggiermente quell'acqua in altri uasi apprestati, sinche uèghi alla feccia, perche l'acqua stado

qua stando cheta, sempre lascia nel fondo alquanto di grossezza. Quando l'hauerai così purgata, cuocciasì come il defrutto che si consumi la terza parte, si ag-
giongano in 50 sestarj d'acqua dolce, un sestario di sa-
le, & uno di mele ottimo, cuocciasì poi il tutto purgan-
do fuori ogni immonditia, poi che sia raffreddato, quā-
to sarà l'humore tanto di mosto ne l'anfora metterai.
Se'l campo è maritimo, piglisi l'acqua nel mare lonta-
no, quando non è trauagliato da uenti, e bolisca la ter-
za parte, aggiuntoui se ti pare de gli aromati sopra-
detti, perche il uino habbia migliore odore. Et prima
che caui il mosto del torcolo per fumerai i uasi di ros-
marino, di lauro ò di mirtho, empiendolo poi bene, ac-
cioche il uino bogliendo fuori si purghi, stropiccierai i
vasi con noci di pino condirai il di seguente quel uino,
che uoi far dolce, & il quinto di quello che uoi che sia
garbo, e riempiuti i uasi li otturerai. Alcuni ne i uasi
di terra profumati mettano la conditura, e così di mo-
sto li empiono.

Rimedi al uino che acetisce. Cap. XXVI.

SE'l uino de un terreno suole douentare aceto, raccol-
ta, e calcata l'uua, prima che torcoli le uinaccie, met-
ti il mosto in un uaso, & aggiugnui la decima parte
d'acqua di pozzo, pigliata del medesimo luogo, e cuo-
ci il tutto, sinche l'acqua aggiunta si consumi, come sia
raffreddato, empirai i uasi, e li copriri otturandoli
bene, e così durerà longo tempo senza esser offeso in co-
sa alcuna. Gliè meglio aggiugnuerui acqua uecchia per
molti anni conseruata, & è assai meglio, senza porui
acqua, far bolire la decima parte del mosto, e raffred

dato porlo ne i uasi, e separerai in 7. sestarij di mosto, un'hemina di gesso poi che è raffreddato. Quel mosto, che caui de le uinaccie, ò beuilo, ò uendilo piu tosto che puoi.

Di fare il uino dolce. Cap. XXV II.

FAcciasi il uino dolce in tal guisa. Raccolte le uue, per tre di terrai al sole, il quarto di le premerai così calde da mezzo di. Piglierai il mosto lissiuo, cioè quello che cola nel uaso prima che si prema l'uua cò'l torcolo, poi che harrà bolito, metterai non piu che una onza de iri, ben pesta in 50. sestarij di mosto, e purgato di feccia lo tramuterai ne i uasi. Questo uino sarà soaue, fermo, & al corpo salutifero.

Altre generationi di conditure, salutifere. Cap. XXV III.

FArrai altre conditure da conseruare il uino in questa maniera, macinerai candidissima iri, ammolirai fieno Greco con uecchio uino, dipoi lo porrai nel sole, nel forno à seccare, e lo triterai minuto, mescolerai gli odori, come iri trita e crinellata 5. onze, & un quarto, fieno Greco 5. onze & un quarto, & in ogni uaso che tenga 7. anfore, aggiungendo alla conditura un'onza, & 8. scropoli di gesso, se'l uino sarà de luoghi paludosi metterai ne i uini nouelli un sestario de la conditura in tre hemine, e nei uecchi in luoghi secchi nasciuti in ogni hemina un'hemina. Il terzo di poi che harrai pistato la uua, gli infonderai il condimento, ma prima ne cauerai in altro uaso alquanto di mosto, accio che non si sparga nel bollire con la conditura. Et così mescolerai

DE L'AGRICOLTURA.

il gesso el condimento, quanto à cadaun uaso sarà necessario, stempurerai il condimento nel mosto, e postolo ne i uasi, mescolerai il tutto, poi che sarà bolito, riempi il uaso, & otturalo. Non tramutare il uino, che harrai condito, ma lasciandolo riposare ne i uasi, e quando uorrai tramutarlo, fiorendo da primavera la rosa, tramuterallo chiarissimo in uasi bene impecciati e mondi, se lo uoi conseruare longo tempo, porrai in uaso di due orne un sestario d'ottimo uino, ouer tre sestarij di buona feccia, e se harrai quelli uasi, de i quali pur dianzi hai cauato il uino, lo porrai in quelli. Facendo questo sarà molto meglio aggiugnervi ottimi odori per cacciarne, ogni tristo odore, e sapore, perche niuna cosa piu tosto trabe odore straniero che'l uino.

A fare che il mosto rimanga dolce, e come se fusse nuouo Cap. XXIX.

FArrai che il mosto sempre rimanga dolce, e come nuouo in questa guisa. Prima che si mettano le uinaccie nel torcolo, metterai del mosto tolto del torcolo cosi fresco in una anfora nuoua, chiudendola, & impecciandola diligentemente, che non si possi entrare acqua all'hora in piscina di acqua fredda, e dolce sommergerai tutta la anfora, & indi à 40. giorni cauatala, durerà cosi dolce tutto l'anno.

Ottima medicina del uino.

Cap. XXX.

DA quel tempo che harrai coperto i dogli sin à lo equinottio di primavera basta nettare il uino in 36. di una fiata, dopo lo equinottio di primavera due

fiate e se il uino cominciera à fiorire, piu spesso, accio non si corrompa il fiore, e si quasi il uino. Quanto sara il caldo maggiore, tanto piu spesso dei nodrire il uino raffreddarlo, e uentilarlo, perche durerà il uino, sin che sara freddo, stropicciarni i labri de i dogli con noci di pino ogni fiata che purgherai il uino, s'alcuni uini saranno duri, e men buoni, ilche ò per uitio del campo ò per tempesta sia auenuto, piglierai fece di buono uino, e fattone pani, li seccherai al sole, e cuocerai nel forno, dipoi trito ne stropiccierai tre onze ad ogni anfora e ue l'impiastrerai, e cosi sara buono.

A sanare il mosto s'alcuno animale ui sara caduto. Cap. XXXI.

SAlcuno animale cadera nel mosto, e ui morira, come serpe, toppo, ò sorice, accioche non pigli il uino cattiuo odore, arda si quel corpo, si come lo trouerai gittando la sua cenere nel uaso oue era caduto, e si mescoli con stecca, e cosi sanerassi.

A far uino di Marrubio.

Cap. XXXII.

GIudicasi il uino di Marrubio molto utile alle infermita de le interiora, specialmente alla tosse. Quando farai la uendemia cogli de luoghi non coltiuiati, e magri, i teneri torfi del Marrubio, e seccati nel sole, ne farai fascetti, cosi legati con funi di palma, ò di gioco li metterai nel uaso in guisa, che la legatura stia di sopra. Metti otto libre de Marrubio in 200. sestarij di mosto dolce, & poi che ha boglito col mosto lo cauerai, e purgato il uino l'otturerai benissimo.

DE L'AGRICOLTURA.

A fare uino scillite. Cap. XXXIII.

COndirai il uino Scillite à far padire, e restaurare il corpo, alla tosse uecchia, & al stomaco utile in questo modo. Cogli la squilla 40 di prima che uogli uendere, e tagliala sottilmente come le radici del raso, appendi ne la ombra le fete, accio che si secchino, quando poi saranno secche, metterai una libra di squilla secca, in 48. sestarij di uino amineo, lasciala 30. di, e cauatala, purgherai il uino, e lo riporrai in due anfore. Altri uogliono che si metta in 48. sestarij di mosto, una libra, e tre onze di squilla secca, il che non mi spiacce. Alcuni mettono il sopradetto peso de la squilla in due orne d'aceto, & ue lo lasciano per 40. di.

De l'aceto scillitico. Cap. XXXIII.

CHi uogliono fare aceto scillitico, mettono 10. squille salate, & un congio di forte aceto; e se non è forte due, cuocendolo in olla di tre anfore capace, che si consumi la quarta parte, e se non è dolce la terza, ma sia il mosto cauato limpido.

Come si faccia il uino d'absinthio d'hisopo, ò di abrotano, & altre sorti di uino condi-

to. Cap. XXXV.

COndirai il uino d'absinthio d'hisopo, d'abrotano, di thimo, di maratiro, e de glicirizza in questa guisa, cuoci una libra di absinthio in 4. sestarij di mosto, che si consumi la quarta parte, il rimanente raffreddato gitterai in un'orno di mosto amineo; e farai il medesimo de le sopradette cose, si possono etiandio cuocere in terza parte di un congio di mosto, con tre libre di pulegio

pulegio secco, caua il pulegio, de raffredato liquore,
 & infondilo in un'orna di mosto, così darne nel uerno
 per la tosse, e chiamasi uino gliconico.

Mosto tortino, cio è di torcolo. Cap. XXXVI.

IL mosto di torcolo che si sprema col torcolo, poi che
 è cauato il primo, metterai in nuoua anfora, em-
 piendola sin'à la bocca e ui aggiugnerai rame di ros-
 marino secco legato con lino, e fa che boglia insieme
 per 7. di, cauato, poi il fascio, purgalò con diligenza,
 & ingessalo, bastera porre una libra e mezza di ros-
 marino in due orne di mosto. Potrai usare questo uino
 dopo due mesi per medicina.

A fare uino simile al Greco. Cap. XXXVII.

COglierai uue per tempo mature, et seccate per tre
 di nel sole, il quarto le calcherai, e pigliato il puro
 mosto non lo spremendo con il torcolo, in un uaso lo
 metterai stando attento à purgarlo poi che harra bo-
 lito, il quinto di purgato il mosto, spargerai in 49. Se-
 starij di mosto due sestarij di sale cotto e criuellato, ò
 almeno uno. Alcui ui mescolano un sestario di defrut-
 to, alcuni due quando pensano che'l uino sia debole.

Come faßi uino mirtito, cioe di mirto.

Cap. XXXVIII.

FArai in questa guisa il uino mirtito per i dolori di
 uentre, per il flusso e per fortificare il stomaco debo-
 le. Sono due generationi di mirto, nero e bianco. Cogli
 le coccole mature del nero, e cauaue i semi, dipoi senza
 semi le seccherai nel sole, riponendole in uaso di terra
 in luogo secco, dipoi ue la uendemia, coglierai di uec-

chio arbusto, ouero d'antichissime uiti aminee la uua ben matura quando scalda il sole, e metterai di quelle il mosto in un uaso, cosi quel primo di prima che boggia, pestansi con diligenza le coccole del mirto riposto, & si pesano tante libbre di quelle, quante anfore di uino uoi condire, piglia si poi alquãto mosto del uaso che uogliamo condire, colquale spargesi come farina quello, c'habbiamo pisto, e pesato, facẽdone poi masse picciole, si gettano per i lati del uaso in tal maniera, che non cada una massa sopra l'altra, quãdo il mosto harra bolito, e l'harrai purgato due fiate, da nouo pesterai altrettante coccole, come dicemmo, ma nõ si fanno masse come prima, ma piglia si del mosto che è nella bocca del uaso, e mescolasi à la predetta misura in guisa, che sia come un spesso brodo, il quale mescolato uaso, muouesi con la stecca. Passati 9 di purgasi il uino, e con scope di secco mirto stropicciasì il uaso, e cuopresi che non ui cada alcuna cosa. Fatto questo, dopo 7 di, purgasi il uino, e tramutasi in anfore bene impecciate, e di buono odore, ma si attenda d'infonderlo chiaro. Temprerai il uino mirtito ad un'altro modo, farai bollire tre fiate il mele attico, & ogni fiata lo spremerai, ma non hauendone d'attico, eleggi del migliore, spumandolo 4. ouer 5 fiate, perche quanto è peggiore ha piu di sporco, raffreddato il mele. Coglierai coccole di bianco mirto ben mature, e maneggiale che nõ rompi i semi, dipoi rinchiuse in sporta di legno, spremerai di quelle sugo, che sia sei sestarij, e mescolerallo con un sestario di mele cotto, cosi lo infonderai nella secchia, cuoprendola che non respiri, ma faccia si di

Decembro nel qual tempo sogliono esser maturi i semi del mirto, offeruifi che sia stato sereno 7. giorni ò almeno 3. prima che si raccolgano le coccole, è che non sia piovuto, ne si raccolgano rugiadoso. Alcuni colgono bianche ò nere coccole di mirto, & hauendole per due hore alquanto seccate ne l'ombra, le rompono in guisa, che i semi rimangano intieri, à l'hora le spremono per un sacco de lino, e per colatoio di gionco lo colano in uasi impecciati, non ui mescolando mele, ò altra cosa. Questo liquore non dura molto, ma sinche è intiero, e piu utile in medicina che ogn'altra cõpositione di mirto. Cuoceno alcuni questo sugo sin'à la terza parte hauendone gran copia, e raffredatolo, in secchie impecciate lo ripongono, & cosi dura piu longamente, & potra questo non cotto durare due anni, purchè con diligenza lo facci, e netto.

Come si fa il passo. Cap. XXXIX.

MAgone commanda che si faccia il passo, come ho fatto io. Colgasi uua primatica ben matura cauane i grani secchi ò guasti, e figgerai forcole ò pali ogni 4. piedi, i quali sostengano canne, e facciasì con pertiche un giogo. Al'hora si pōgano le uue sopra le canne al sole, cuoprendole di notte che non siano tocche da la rugiada. Quando saranno secche, si lieuinouia i grani, e mettansi in doglio ò in tina, soprafondendoui mosto ottimo, che cuopra le uue, le quai poi che l'hanno beuto, e saranno piene, il 6. di si pongano in una sporta, e col torcolo premute, si caui il passo. Di poi si calchino le uinaccie, aggiuntoui mosto freschiss

mo, cauato de altre uue, tenute al sole 3. di. Allhora mescolerai il tutto, e porrai nel torcolo l'ua calcata, de laquale cauato il passo secondo, lo porrai in uasi impecciati, accio non douenti accerbo. Passati poi 20. giorni, poi che sia raffreddato, in altri uasi lo tramuterai, ingessando i coperchi, e con pelle cuoprendo li. Se uorra fare passo d'ua apiana, raccoglierai l'ua apiana intiera leuando uia i grani secchi e guasti. Dipoi la porrai al sole sopra pertiche, tenendouela sempre, e quando saranno i grani ben crespi, li scioglierai da la grappa, mettendoli nel doglio, e co piedi pistandoli. Fattone poi una mano, ui spargerai uecchino uino, dipoi ui calcherai sopra l'altra mano, spargendo ui pur uino, e fatto la terza fiata il medesimo, cuoprirai il tutto con uino, e passati 5. di metterai le uue ne la sporta nuoua, e le premerai. Apprestano alcuni acqua piovana uecchia, e la bogliono la terza parte, di poi fatte le uue passe, l'acqua cotta per ui mettono, et nel rimanente fanno come ho predetto, questo oue è copia di legne costa poco, & è piu dolce che le altre sorti di passo.

Come faſſi la lora, cio è acquarel-

lo. *Cap. XL.*

Considera quante metrete faccia la meta del uino che farai in un di, e metti tante metrete d'acqua dolce ne le uinaccie de le quali hai cauato il uino quel giorno, ui mescolerai parimente la spuma del defrutto o de la sapa, e la feccia del uaso, & il tutto per una notte lascierai macerare, il di uegnente co piedi lo calcherai, e cosi nel torcolo si metta, riponendo in dogli,

ò inanfore quello, che ne colera, e poi che harrà bolito l'otturerai. Ma conseruasi meglio ne le anfore. Facea Marco Columella quest'acquarello d'acqua uecchia, & alle fiate piu di due anni lo conseruaua.

Come facciassi il mosto lissiuo, cio è che cola senza calcare le uue. Cap. XLI.

CAuerai incōtanēte del lago cio è uasa oue si pesta l'uua, il mosto lissiuo, cio è quello, che colera giu prima, che calchi l'uua; ma siano de niti a gli alberi maritate raccolte in giorno sereno. Metterai un'orna di mosto in 10. libre d'ottimo mele, e mescolatolo insieme riponlo in un uaso, ingessandolo incontanente, e fallo mettere nel palco. Se uorrai farne maggior quantita, aggiugnerai del mele nel mosto secondo la proportionē assignata di sopra, passati 30. di aprirai il uaso, e tramutalo in altro uaso l'otturerai, mettendolo nel forno. Faccia si la conditura de cotogni in questa guisa. Cuocesi in olla di terra, ò caldaia di stagno un'orna di mosto arbustino di uite aminea, e 20. cotogni grandi, ma purgati dentro e fuori, pomi granati dolci & intieri insieme con sorbole non molto mature, diuise cauatone i semi, e siano à la misura tre sestarij. Queste cose si cuociono in guisa, che tutti i pomi nel mosto si spolpino, & un fanciullo mescoli di continuo con spatà di legno, ò canna, che non si abbrucino i pomi. Poi che saranno cotti, che ui resti poco brodo, si raffreddano e colano, si muouono poi quelle parti che rimangono sopra'l colatoio, e da nuouo si cuocciono nel suo brodo con lento fuoco, perche non si abbruccino; sinche come foccia s'ispessino. Ma

prima che si lieui dal fuoco il condimento, si spargono sopra ogni cosa tre hemine di rugiada sirizca pistata e criuellata, e si mescola, accioche si incorpori con le altre cose. Poi che è raffreddato, mettesi in uaso di terra nuouo & impecciato, & ingessatolo che non respiri, apendasi alto, accio non s'impallidisca.

Di condire il formazo. *Cap. XLII.*

TAglierai in pezzi grandi il formazzo pecorino de l'anno prossimo, e posto in un uaso impecciato, l'empirai di mosto, che li sopra stia, e sia il liquore alquanto piu che'l formazo. Perche'l formazo lo bee, & e guastasi se'l mosto non li nuota sapora, empiuto il uaso l'otturerai incontanente con gesso, indi à 30. di lo potrai aprire, & usare qual condimento ti piace, auegna che per se solo non è in grato.

Come si dispongono e conseruano le uue
ne le olle. *Cap. XLIII.*

QUando harrai tagliato de la uite uue bumaste cio è dette poppe di uacca ò duracine ò porporine, impecciarai di subito i suoi gambi con dura pece, dipoi empirai un uaso di terra con paglia seccamente criuellata, che non habbia poluere, e sopraporrannui leuue, cuoprendo poi il uaso, et impiastrato d'attorno con liuto impagliato, nel palco ben suto disporrai i uasi ne la paglia. Puosi conseruare ogni uua, pigliandola da la uite nel calare de la luna sendo il cielo sereno, dopo la quarta hora, poi che è tocca bene dal sole, & è caduta la rugiada. Ma facciasì foco nel cortile perche boglia la pece, ne la quale metterai i gambi de le grappe. Cirre

rai in doglio bene impecciato un'anfora di defrutto, di poi concierai per trauerso stange che non tocchino il defrutto, e porrai sopra nuoui piati mettendoui dentro l'uaa che una non tocchi l'altra, e cosi li cuoprirai otturandoli. Dipoi farai una & un'altra mano, quanto portera l'altezza del doglio, parimente mettendoui i piati. Vgnerai poi con defrutto il coperchio impecciato, e lo metterai disopra, otturandolo con cenere. Alcuni postoui il defrutto, si contentano porui per forza le pertiche à trauerso, & à quelle attaccare le uue, che non tocchino il defrutto, e coperto il uaso, l'otturano. Alcuni raccolte le uue, come dicemmo, seccano al Sole piccioli dogli nuoui nō impecciati, e raffreddati ne l'ombra, sottopongono sembola d'orzo, mettendoui sopra le uue in tal modo, che una non preme l'altra, a l'hora ui spargono sopra de la medesima semola, & fanno un'altro tauolato de uua al medesimo modo, & cosi fanno sinche'l uaso di sembola e d'uaa sia ripieno, dipoi li cuoprono riponendoli in suto e fredissimo palco. Alcuno con quella stessa maniera conseruano le uiti con segatura secca di puouolo ò di abieta. Altri cuoprono con fiore di gesso le uue, tolte da la uite non ben mature. Alcuni raccolte le uue, tagliano uia con la forfice i guasti grani, e cosi le appendono nel granaio sopra'l formento. Ma questo fa crespi i grani, e quasi dolci come l'uaa passa. Marco Columella mio zio comandaua che si facessero larghi uasi, come piati di quella creta, che si fanno le anfore, e che s'impeccassero molto bene dentro e fuori, i quali apprestati, facea cogliere uue porporine, bumaste, numisime, e

duracine, & incontanente impecciare il gambo de le grappe, et porre ne i uasi predette separatamente secondo la sua specie cadauna, ma che non si tocchino, dipoi lo facea coprire, & otturare con molto gesso, e finalmente con dura pece liquefatta impecciare di maniera, che non ui potesse entrare humore, & facea sommergere i uasi in acqua di fonte, ò di cisterna, sopra postoui alcuni pesi che niuna parte sopra stesse à l'acqua, e così la uua si conseruaua benissimo. Ma poi che si caua de li, non essendo mangiata quel dì, acetisce. Tuttania è meglio far uasi di terra capaci d'una grappa largamente, habbiano questi quattro manichi, con i quali legati, pendano da la uite, et i coperti loro siano nel mezzo diuisi, che attaccati i uasi, ammettano cadauno una grappa di uua, & i coperchi ristretti coprano l'uaa. Siano questi uasi, & i coperchi diligentemente impecciati dentro, e fuori, e coperte le uue, con luto impagliato, si cuoprano dauantaggio. Ma si dispongano le uue in guisa, che da niuna parte tocchino i uasi, si debbono rinchiudere quando nel sereno, e secco aria i grani sono grossi, e non ben maturi. Questo massimamente commandiamo, che non si concino le uue, et i pomi nel medesimo luogo, ne siano uicini, oue l'odore de i pomi à quelle peruenga, perche tale odore tosto corrompe i grani, e tuttania i modi di conseruare i pomi, che habbiamo narrati, non tutti si conuencono à cadauna regione, anzi per la qualita de i luoghi, e natura de le uue uariamente si conseruano. Gli antichi per lo piu metteano ne i uasi le uue sircitule, uenucole, le maggiori aminee, e le galliche, e tutte quel

le, che hanno maggiori e duri grani. Hora d'intorno la citta sono à questo uso commendate le munesiane, queste si raccolgono alquanto mature, nel sereno, quando il Sole ha cacciato la rugiada, cerca la quarta, ò quinta hora, pur che la luna sciemi, e sia sotterra, dipoi si stendono in graticci, che una non preme l'altra, finalmente si riportano al coperto, e tagliansi i uitiati grani con la forfice, poi che alquanto sono raffreddate ne l'ombra, si mettono à due, ò tre grappe ne le olle, si come possono capire, e si otturano bene con pece i coperchi, che non mandino fuori humore, allhora metti si nel fondo d'un doglio un pie de uinaccie, e diuisi leggermente i grappi, e rissolute le guscie che siano ammucchiate, mettonsi le olle con la bocca in tanto separate una da l'altra, che ui si possino intramettere le uinaccie, lequai poi che sendo bene calcate, harranno fatto il tauolato, altre olle medesimamente si soprapongono, e cosi faccia si fin che'l sia di olle ripieno, e con uinaccie ben agguagliato sino à l'orlo, indi sopra posto il coperchio, impiastrasi il doglio con cenere à modo di gesso stemprata. Tuttauia auertisca chi comperera le olle, che siano ben cotte, e non trahano à se gli humori, perche amēdue queste cose guastano l'uua cō l'humore, che trappassa. Quando uoi usare le olle, dei cauar tutto un tauolato, perche se muouerai le uinaccie premute, acetiscono tosto, e si corrompono le uue.

Come si conseruano i pomi granati.

Cap. XLIIII.

SEgue dopo la uendemia, la conditura de le cose d'autunno, che è ufficio de la castalda. Io so che molte co

se sono raccolte in questo libro, lequai Caio Mario diligentemente ha inuestigate, il quale studiò di apparecchiare le mense civili, e delicati conuitti. Fece egli tre libri, i quali chiamò cuogo, pescatore e uenditore de salumi, ma basta à me parlare di quelle cose, che da rusticana simplicità ageuolmente si possono apprendere, come sono principalmente tutte le generationi de pomi. Alcuni per cominciare da i granati, torcono il gambo de i pomi, si come sono ne l'albero, accioche per le pioggie non si rōpano e marciscano sendo aperti, e li legano à i maggior rami, perche non si muouano, dipoi con funi di ginestra circondano l'albero, accioche ne corui ne i cornici, ò altri animali non straccino i pomi. Alcuni pongono i pomi, i uasi di terra, et impiastrati con luto impagliato, li appoggiano à gli alberi. Altri auolgono i pomi separatamente in fieno, ò in paglia, & con luto impagliato bene li impiastrano, e così à i rami più grādi li legano, perche non siano mosi dal uento. Ma faccian si queste cose quando è sereno, e la rugiada è suta, il che tuttauia non si dourebbe fare, ò perche ne patiscono gli alberi, ò almeno non faccia ogni anno, specialmente che si possono conseruare leuandoli da l'albero. Perche fanno si al coperto fosse di tre piedi in luogo ben suto, & sparsa alquanta terra minuta, se gli ficcano rami di sambuco, raccolti poi i granati pomi cō i suoi gambi quando è sereno, s'inseriscono nel sambuco, il quale ha la midolla così larga, che ageuolmēte è capace de i gambi del pomo. Ma si attēda che siano i pomi alti da terra nō meno di quattro dita, e che non si tocchino. Pon

gasi dipoi sopra la fossa un coperchio impiastrandolo con luto impagliata, e la terra cauata de la fossa si ammucchi di sopra. Il medesimo puosi fare in un doglio, se uora alcuno empire sino à mezzo il uaso di terra ressoluta, ouero (come piace ad alcuni) arena di fiume, e faccia si il rimanente come ho predetto. Comanda Magone Africano che si scaldi ben acqua di mare, ne la quale si tengono i pomi granati con filo legati, sinche si scolorino, e cauati si secchino al Sole per tre di, e dipoi si appendano in luogo freddo, oue poi li uorai usare, una notte, & il di uegnente sino à quella hora che ti bisogna, siano macerati in acqua fredda. Comanda il medesimo che s'impiastrino i pomi con creta da uasi ben maneggiata, & quando è seccata, in freddo luogo si appendano. Quando li uorai usare met tansi ne l'acqua per rissoluere la creta. Questa uia conserua il pomo freschissimo. Comanda il medesimo Magone che si metta in uaso nuouo di terra segatura di puouolo d'ilice, & in guisa disporre, che la segatura si possa calcare tra i uasi. Fatto il primo tauolato, spargesi medesimamente la segatura disponendoui sopra i pomi, sino chel uaso sia pieno, & allhora coperto con grosso luto si impiastra. Ogni pomo che uoi conseruare si raccolga col suo gambo, e se gli è possibile che non si offenda l'albero, anche con i ramicelli, ilche assai gioua à conseruarli longo tempo. Molti li uano i pomi da l'albero con i suoi ramicelli, e con creta da uasi li cuoprano, seccandoli nel sole, e se la creta in luogo alcuno si fende, con luto la rassodano, e seccati li appendono in luogo freddo.

Come si conseruano i pomi tondi, i festiani, i melimeli, & altre generationi de pomi.

Cap.

XLV.

Molti parimente conseruano i cotogni ne le fosse, ò ne dogli, come i granati, alcuni in foglie de fico li legano, e stemprata crera da uasi con morchia, li cuoprano, e poi che sono secchi, in freddo luogo li appendono. Altri in piatti nuoui con secco gesso li cuoprano in guisa, che non si torchino. Ma questa uia più sicura ne ha mostro l'esperienza, che si raccolgano i cotogni maturisimi, senza macula nel ciel sereno; quando scieua la luna, e si ripongano liggiermente in uaso nuouo di larga bocca leuata prima la lanugine, che è sopra i pomi, auertendo che non si macchino. Quando harrai empito il uaso, si pongano, per trauerso uimi ne che alquanto premano i pomi, accioche infusori il liquore, non si lieuino. Empiasi allhora il uaso di mele fino alla bocca in guisa, che i pomi siano coperti, questa conditura non solamente conserua quei pomi, ma etiandio fa un liquore di sapore melato, che puosi dare sicuramente a chi hanno la febre, e chiamasi melimelo. Ma di auertire di non porre nel mele i pomi non maturi, perche raccolti acerbi, si induriscono, in guisa, che non si possono usare. Gli è però uana la fatica di quelli, che con coltello di osso li diuidono, e cauano i semi, auisandosi che corrompono i pomi, anzi la uia, che hora ho mostrata, è tanto certa, e buona, che se ancho ui fusse un uerme, non più si corrompono, poi che hanno beuuto il predetto liquore. Quando che tale è del mele la natura, che reprime i uiti, ne

li lascia crescere, & però conserva piu ani un corpo humano morto. Si possono adunque condire con simil liquore le altre generationi de pomi rotondi, come festiani, melimeli, e mutiani. Ma perche pare che uengano nel mele piu dolci, ne conservino il proprio sapore, apprestansi cassette di faggio, ò di tiglio, come quelle, ne lequai si tengano le uesti, che si portano fuori di casa, ma alquanto maggiori, e si pongano in palco freschissimo, oue non peruenga fumo, ouer tristo odore. Et si pongano questi pomi col fiore uolto in sù, & il gambo in giu, si come sono nasciuti ne l'albero, e che non tocchino uno l'altro. Attendasi di porre ogni generatione separatamente ne le casse, perche rinchiudendo insieme uarie generationi, si discordano insieme, e si guastano piu tosto. E però il uino di piu generationi de uiti seminate in un campo, è men fermo che se fusse amineo, apiano, ò fecino solo. Ma quando saranno riposti i pomi, come ho predetto, cuopransi le casse, impiastrando i coperchi con luto impagliato, che non u'entri aria. Et alcuni mettendo tra questi, come farsi ne le altre generationi segatura di puouolo, altri di abiete, li conservano. Ma questi pomi si raccolgono molto acerbi.

Di condire la inula. Cap. XLVI.

L'Inula si condisce in tal guisa, cauata la sua radice, nel mese d'Ottobrio, nel qual tempo specialmente è matura, forbirai giu con panno lino aspro, ouer con cilizio tutta la sabbia che u'è sopra, dipoi con acutissimo coltello la raderai disopra, e taglierai in due parti ò piu quãto è longo un deto le radici piu grosse, dipoi

le cuocerai con aceto in caldaia di rame in guisa, che non si rompano, le fete, le seccherai dipoi tre di ne l'ombra, e così in uaso impecciato cuoprendola con defrutto ò passa, & inspessato con la coniola, si cuopra il copperchio con pelle legata d'attorno. Altro modo di condirila. Raduta la sua radice, la farai in pezzi, seccandola 3. ouer 4. di ne l'ombra, & in uasi non impecciati, interpostauì cuniela la gitterai, e cuopertola anchora con cuniela, mescolerai sei parti d'aceto con una de sapa, & un'hemina di cotto sale, perche si macerino in questo brodo i pezzi de le radici, sin che habbino pochissima amaritudine. Cauate poi di quel brodo, le seccherai 5. di ne l'ombra, allhora mescolerai ne l'orna uino con fecia ouero melato, e la quarta parte di amendue di defrutto, le quali cose bolite, metterai i pezzi de l'inola, leuādo il caldaio dal fuoco, e con spatula di legno muouerai il tutto, sinche si raffreddi. Vn terzo modo à condire l'innula. Radute bene le sue radici, e tagliate in pezzi, le ammolirai ne la muria, pesterai sorbe ottime e maturissime, cauatone il seme, e mescolate con l'innula, aggiugnerai poi passo ouero ottimo defrutto, & otterai il uaso. Alcuni condita l'innula ò maceratala con muria, la seccano, e mescolanui pomi cotogni triti, nel defrutto, ò nel mele cotte, e così ui infondono sopra il passo ò il defrutto, e coperto il uaso, gli legano di sopra una pelle.

Come si faccia la sampsa, cio è condiscano le oliue peste. Cap. XLVII.

Pesta la oliua pausea nel mese di settembriò, e di ot-

tobrio, mentre che dura la uendemia, e macerata con calda acqua, la spremerei, riponendola nel uaso, con semi di finocchio, e lentisco, e sale cotto, dipoi infondeli mosto freschissimo. Metterauui sopra un fascetto di finocchio uerde per premere le oliue, e che il brodo sopra nuoti. Et condita in tal guisa, dopo tre di la potrai usare. Quando pesterai la oliua pausea, ò lo orchite, ò il radiolo, ò la regia, bagnerai prima cadauna, ne la muria che non si scolori, & apprestate tante oliue che bastino ad empire l'anfora, metti nel fondo un fascio di finocchio, secco, dipoi ui hauerai semi di uerde finocchio, e di lentisco raccolti, e purgati, allhora cauata de la muria la oliua la spremerei, e mescolata con i predetti semi, la porrai uel uaso, ilquale empiuto, porraui sopra fascetti di secco finocchio, aggiugnendoui due parti di fresco mosto, & una di muria mescolate insieme. Vserai commodamente questa conditura di oliue tutto l'anno. Alcuni non battono l'oliua, ma la tagliano con acuta canna, il che è di maggior opera, ma è meglio, perche questa meglio si condisce, che quella, laquale battuta douenta liuida. Altri battuta ò fessa la oliua con poco sale cotto, e cõ i predetti semi la mescolano, di poi ui infondono sapa ò passo, ouer se la faculta il consente, la mella. Laquale come si faccia, poco di sopra in questo libro ho mostrato, e fanno le altre cose come è sopradetto. Scieglierai con mano le oliue pausee, ò regie candidissime senza macula, dipoi sottoposto finocchio secco, le porrai ne l'anfora, mescolatoui semi di lentisco, & di finocchio, quando l'harrai piena sino alla bocca, aggiun-

guera di dura muria, & inspessata con foglie di canne, premerai l'oline che siano dal brodo coperte, e da nuouo infondile d'urea muria, sinche sia piena l'anfora sino all'orlo. Questa oliua per se sola è poco gioconda, ma è idonea a quelle conditure, che si fanno per i conuitti delicati, perche quando bisogna cauasi de l'anfora, e pistata, puosi con qual condimento ti piace conciare. Alcuni tuttauia, minucciano il porro settiuo, la ruta con l'apio tenero, e la menta, & alle oliue pestate le mescolano, dipoi u'aggiongono alquant aceto preparato con alquanto piu mele o mulso, e con oglio uerde la spruzzano, e cosi co' un fascio d'apio uerde le cuoprono. Alcuni raccolte in tal modo le oliue, mescolano tre hemine di sale in un mozzo d'oline, & aggiuntoui il seme del lentisco, e sottopostoui il finocchio, empiono sino all'orlo l'anfora di oliue, e spargonui aceto non molto forte, del quale hauendo quasi empiuto l'anfora, col finocchio premono le oliue, e da nuouo empiono di aceto sino alla bocca. Indi a quaranta di uotano tutto'l brodo, e mescolate tre parti di sapa, o de frutto con una d'aceto, empiono l'anfora. E ottima compositione, che essendo maturata con dura muria la pausa bianca, uotato fuori il brodo, e mescolate due parti di de frutto con una di aceto, riempiasi l'anfora. Puosi a questa guisa condire l'oliua regia o l'orchita. Alcuni mescolano due parti di aceto, & una di muria, e fanno con quel brodo le oliue posce colimbade, le quali se uora alcuno usare per se sole, trouera che sono gioconde quantunque queste ancora tratto de la muria si possono con ogni condimento conciare. Le oliue posce quando

quando si scolorano, prima che si inteneriscano dei cogliere co'l loro gambo, e cōseruanoſi in ottimo oglio il quale paſſato un'anno ritienē anchora il ſapore de le uerdi oliue. Alcuni poi che le hanno tratte de l'oglio, ſparſele con trito ſale, per nuoue le uſano. Vſano i Greci un'altra maniera di condimento che chiama- no Epitiro. Coglieſi l'ulina pauſea ouer orchita, quan- do comincia à farſi di biancha gialla ſendo il cielo ſe- reno, e ne le corbete ſotto l'ombra ſpandefi, leuando uia il gambo, le foglie & i ſorcoli di mezzo le oliue trouati, e poſte in nouo ſacco poi che ſono criuellate, ſi mettano nel torcolo, premendole forte, perche mandi no fuori la morchia che u'è rimafſta. Laſciamo à le ſia- te che ſtia l'olina premuta tutta la notte e'l di ſeguen- te, e che ſi uuoti, e purghi, à l'hora aperte le ſcorze, le cauiamo fuori, e meſcoliamo in un mozzo di oliue un- ſeſtario di trito ſale e cotto, parimente ſeme di lentico- e di ruta, e le foglie di finocchio ſeccate ne l'ombra, le- quai meſcoliamo, quando ſono minucciate, e coſi le la- ſciamo per tre hore ſinche le oliue habbiamo beuuto il ſale, à l'hora in fondiamo oglio di buono ſapore che cuopra le oliue, e ui mettiamo un faſcio di finocchio ſecco, facendo che'l brodo nuoti di ſopra. Appreſtanſi per queſta conditura uaſi di terra nuoui non impec- ciati, i quali, accioche non ſi beuino l'oglio, ſi brōbano con liquore come le metrete da l'oglio, e poi ſi ſecano. Segue il freddo inuerno, nel quale il fare l'oglio ſi co- me la uendemia ricerca de la caſtalda la cura.

A condire le nere oliue. Cap. XLVIII.

TRatteremo prima di condire le oliue, poi che hab-

biamo cominciato dipoi mostreremo il modo di fare l'oglio le oliue pause, ouero le orchite, & in alcune regioni le neuie si condiscono per mangiarle. Raccolgansi queste adunque à mano quando è sereno, e negrezzano, ma non ben mature, & raccolte si criuellano, e scielgono lasciando le macchiate, guaste, e picciole. Mettonsi poi in ogni mozzo di oliue tre hemine di sale intiero, & in corbe di uimine si mescolano coprendole di sale, cosi per trenta di lasciano sudare, e stillare fuori tutta la morchia, dipoi si spargano nel uaso, nettando uia il sale con monda sponga. Allhora mettan si ne l'anfora, riempiendola con sapa, ò defrutto, & inspessando con finocchio, che preme in giu le oliue. Molti però mescolano tre parti di defrutto, ò di mele con una di aceto, altre due, & una di aceto, e con il brodo, che le condiscono. Alcuni raccolta l'oliua nera, la sopradetta misura di sale ui metton, e ne i quali dispongono una man di oliue, & una di sale, mescolandoui seme di lentisco. Così hauendo l'oliua dopo 40 di sudato fuori tutta la morchia, criueiandole dal seme del lentisco le separano, e con sponga nettano giu il sale, allhora le mettono ne l'anfora, infondendoui defrutto, ò sapa, ouer mele se ne hai copia, e fanno il medesimo del rimanente. Pongasi un sestario di maturo seme di aniso ò di lentisco, e tre ciathi di finocchio, e non ne hauendo, i fusti del finocchio minucciati, dipoi si mescolino tre hemine di sal cotto, e non trito in ogni mozzo di oliue, e cosi ne le anfore si ripongano chiudendole con finocchio, e cosi ogni di si uolga il uaso per terra, & ogni 4. ouer 5. di si purghi fuori

La morchia che fanno. Indi à 40 di si uotino in un'altro uaso, cauandole de la sale, ma non si nettino con sponga, anzi come le torrai fuore con la sale attaccata, le porrai ne le anfore, & aggiointoui i brodi inspesati, le riponerai usandole quando ti piace. Cauera i de la muria la oliua matura fatta leggiera, monderalla con sponga, e tagliatala con canna in due, ò in tre luoghi, per tre di le tenirai ne l'aceto, il 4 di cauate de lo aceto, con la sponga le purgherai, mettendole in uaso nuouo di terra, nel cui fondo habbi sottoposto apio, & alquanta ruta empirai poi di defrutto il uaso ripieno di tagliate oliue, e con fusti di lauro premerai le oliue, le quai dopo 20 giorni potrai usare.

A fare la Sirapa. Cap. XLIX.

COgliesi oliua nera, e ben matura quando è sereno, e stendesi un di sopra le canne à l'ombra, sceglièdo fuori le oliue guaste, e cauando i gambi, e le foglie, & i surcoli. Il di uegnente crinella si con diligenza, perche non ui rimanga sterco, dipoi l'oliua pista mettesi in nuouo sacco, e posta sotto il torcolo strignesì, che tutta notte sia premuta. Il di che segue macinasì leggiermente, che le ossè non si rompano. Ridotta poi in sampsa, cio è quando son maccate le oliue, spargesi con mano sal cotto, e trito con gli altri condimenti, cioè careno, cimino, seme di finocchio, & aniso Egittio. Bastera aggiugnerui un'hemina di sale per mozzo, & insonderui oglio, che non si secchino, e faccia si questo ogni fiata che parra che si secchino. Et è cosa certa, ch'è di ottimo sapore l'oliua posta in tal modo condita. Ma non dura sincero il suo sapore oltra due mesi. Par che

siano piu idonee à questo le oliue licinie e colminee. Ma giudicasi ottima à quest'effetto l'oliua di Calabria, la quale alcuni per la similitudine chiamano oleastello, cio è simile à l'uliuo saluatico.

Come si fa l'oglio. Cap. L.

La uendemia del'oglio le piu fiate è ben matura à principio di Decembrio, perche innanti à questo tempo faßi l'oglio acerbo, che chiamasi ooglio estiuo, e cerca questo mese spremesi uerde, dipoi il maturo. Ma non gioua al padre di famiglia à fare l'oglio acerbo, perche ne stilla poco, se le uliue non sono state gittate à terra da la tempesta, & è necessario raccoglierte, perche da dimestichi ò saluaticchi animali non siano consumate. Gioua sommamente à fare l'oglio uerde, perche assai ne stilla, e uendesi quasi il doppio. Ma se l'oliueto è grande, gli è necessario lasciarne maturar una parte. Abbiamo nel prosfimo libro diuisato il luogo, oue debbesi far l'oglio, pur alcune cose pretermesse uoglio dire, le quai sono à proposito. Gli è necessario hauere un palco, oue si ripongano le oliue per sottoporre al torcolo il tenero frutto raccolto in un di. Ma perche à le fiate la copia de le oliue uince l'opra del torcolo, fa mestieri porle in alto granaio, e sia quel palco simile al granaio con luoghi separati secondo la quantita de le oliue, per metter separatamente la raccolta d'ogni di. Il suolo di quelle diuisioni sia di pietra ò tegole, e piegato in guisa che ogni humore tosto scenda per i canali ò condotti, perche la morchia è de l'oglio nimica, e se rimane l'oliua, corrópe il sapore del mosto. Fabricati adun

que tai diuisioni nel granaio, metterai sopra il suolo tauolette un mezzo piedi scostate una da l'altra, mettendoui sopra canne tessute spesse, che non cadano tra quelle le oliue, e posino sostenere il peso. Sia cauato il pauimento ouero una pietra cauata come una fossa uicina à tutte quelle diuisioni da quella parte, che cola la morchia, oue si fermi ogni humore, e si possa cauare, hauerai dogli preparati al coperto, ne i quali mettasì la morchia di ogni generatione, ouero la sinzera che stilla, ò quella che è salata, perche amende uagliano à piu usi e commodi. Le molle per far l'oglio sono piu acconcie che il trapeto cio è frangitoio, et il trapeto, che il canale, e la solea, che sono stromenti da rōpere le oliue. Le molle si maneggiano ageuolmente perche si possono alzare ò abbassare come è la grandezza de l'oliua, accio non si rompa il nocciolo, il quale dona à l'oglio tristo sapore, ma il trapeto fa piu opera che il canale ò la solea. Gli è ancho uno stromento dritto simile à la tribula che è il stromēto, co'l quale i Contadini trebiano il grano, questo acconciamento fa l'opra, ma spesso si guasta, e mettendoui molte oliue è impedito. Fansi tuttauia le machine secondo la conditione de paesi, ma sono ottime le molle, & il frangitoio. Questo ho uoluto dire prima, che di fare l'oglio si parlasse. Hora ueniamo al fatto, auegna che molte cose siano tacciate che si hanno ad apprestare prima, che si faccia l'oglio, si come etiandio innanti à la uendemia, come gran copia di legne, che prima si debbono portare al luogo uicine, accioche non siano à quel tempo le opere in questo occupate,

e parimente scale, corbe, staj di dieci mozzj e di tre, nel quali ponfi l'oliua raccolta, sacchi, funi di canape e di sparto, conche di ferro, con le quali si caua l'oglio, coperchi per i uasi da l'oglio, sponghe maggiori e minori, orci da portare l'oglio uia, gratici, di canne ò store. per riporui le oliue, & altre cose, che hora forse non mi ricordo. Sianui queste in copia, perche usandole si consumano, & se alcuna cosa mancherà al suo tempo, l'opera s'intermette. Hora seguirò à narrare quanto ho promesso. Quando prima le oliue comincieranno à negrezza, ma che la maggior parte siano bianche, colganosi à mano, e poste sopra store ò canne, si criuellino e purghino. Poi che sono ben nette, si portino nel torcitoio, e rinchiusse intiere ne sacchi nuoui, si mettano sotto'l torcolo, spremendo liggiermēte quel che si puo. Dipoi rotte le scorze, le ammolirai, mettendo due sestarij d'intiero sale in cadaun mozzo, e spremasi ò tra due tauole se nel paese si usano, ò ne le sporte la sampsa. Dipoi l'oglio che prima stillera nel uaso rotondo, che è migliore che quadro di piombo, ouero gemellire cio è di due misure fatto de legni, incontanente con uasi da manichi si tramuti in uasi di terra, siano nel magazzino da l'oglio tre ordini de uasi, in uno il primo oglio, ne l'altro il secondo, e ne l'ultimo il terzo si riponga. Quando che molto importa non mescolare queste tre sorti di oglio, perche è migliore assai quello, che con minor tortura, come il lisfuo stilla. Poi che l'oglio sarà stato alquanto ne i primi uasi, tramutisi ne i secondi, e successiuamente sin'à gli ultimi. Perche quanto piu

spesso tramutasi e suenta si maneggiandolo, tanto fa si piu liquido, e purgasi da la morchia. Basta hauer per ogni ordine 300. uasi, se però non sara l'oliueto molto grande, là onde faccia mestieri di piu uasi. S'agghia cerasi per il freddo l'oglio con la morchia, userai alquanto sal cotto, il quale risfolue l'oglio, e purgalo d'ogni materia, ne dei però temere che l'oglio douenti falso, perche l'oglio non piglia sapore dal sale, quantunque gli ne metti buona quantita. Ma perche à le fiata non si risfolue in questa guisa, essendo gran freddo. Si arrostitisca il nitro, e pistato gittesi ne l'oglio mescolandolo, & questo liquefa la morchia, alcuni diligenti artefici d'oglio non mettono al torcolo l'oliua intiera, auisandosi che l'oglio perisca. Perche premuta dal torcolo manda fuori con la morchia alquanto di grasso. Questo massimamente ho à commā dare, che nō sia nel torcitoio fumo ò fuligine, sinche si fa l'oglio uerde, perche queste due cose nucono à l'oglio sommamente, anzi quei che sono di fare l'oglio pertissimi, à pena lasciano che ui si tenga lucerna. Et perciò non sia uolto il torcitoio ò il magazzino da l'oglio uerso freddi uenti, perche non ui si desiderì il uapore del fuoco, i dogli e serie ne le quai si ripon l'oglio, non solamente à quel tempo si debbono gouernare, quando sono necessarij, ma poi che sono da mercatanti uolti, incontanente la Castalda usi diligenza à mondarli se alquanta feccia ò morchia è rimasa nel fondo, ma non con molto calda listia, accioche non perdino la cera, ma si lauino una ò due fiata, dipoi con tiepida acqua ligghiermente con le mani si stropicchino.

e lauati spesso, con la sponga si sughi ogni humore. Al cuni risoluono à modo di liquida fece la creta de uasi di terra, e lauati i uasi, li impiastrano con questo brodo, e li lasciano seccare. Dipoi quando li uogliono usare, con pura acqua li lauano. Altri prima con morchia, dipoi con acqua lauano i uasi, e li sugano, e con si derano se hanno bisogno i uasi di esser meglio incerati. Perche quasi ogni sesta uendemia d'oglio si debbono secondo gli auttori incerare, il che parmi non poter si fare ageuolmēte. Perche si come i nuoui uasi scaldati ageuolmente pigliano la cera, cosi stimo che i uecchi per il sugo de l'oglio non la riceuano, quantunque gli agricoltori del tempo nostro rifiutano l'incerare, giudicando basti bagnare i nuoui uasi con liquida gomma, e seccati, perfumarli con bianca cera, perche non s'impallidiscano. E uogliono che si faccia questo perfumo ogni fiata, che si apprestano nuoui, ò uecchi uasi per l'oglio. Molti hauendo una fiata impiastrato i nuoui dogli con gomma, non piu gli ingommano. Et ueramente il uaso di terra beuuto l'oglio una fiata, nō piu ammette la gomma. Passato il Decembrio cerca le calende di Gennaio, colgasi col modo istesso l'oliua, e si sprema incontanente, perche posta nel palco, incontanente scalderasi, quando che per le pioggie del uerno fa piu morchia, che à questo effetto è contraria. Attendasi adunque di non fare di quella l'oglio da mangiare, il che si potra schiuare, se immantenente portata del campo l'oliua, & ammolita la spremerai. Molti agricoltori hanno creduto, che riponendo l'oliua al coperto, l'oglio gli cresca nel palco, il che non

piu è uero cha che cresca ne l'ara il formento. Questa buggia da Portio Cato in tal modo è ribattuta, condire, che l'oliua nel tauolato si crespa, e fassi minore. Là onde hauendo il contadino posto al coperto una misura di raccolta oliua, & uolendo passati piu giorni premerla, scordatosi de la prima misura, che gli hauea posto, piglia d'un'altro mucchio quanto basta à compire à cadauna misura. Et fatto questo pare che l'oliua riposata renda piu oglio, che fresca, ma questo auiene, perche ne ha pigliato piu mozzì. Et auegna che cosi fusse, tuttauia uendesi assai meglio poco oglio uerde, che gran copia di cattiuo, come dice ancho Cato. Et cosi quella maggior misura, ò peso, che ti uiene de l'oglio, se uorrai computare le aggiunte oliue, non utile, ma danno sentirai. Per il che non dobbiamo dubitare, raccolta l'oliua, incontanente ammollirla, e sottoporla al torcolo. Sò tuttauia che si debbe fare l'oglio da mangiare. Perche quando l'oliua da uermi roduta cade, ò da tempesta, e pioggie, è gittata nel luto, ricorresi all'acqua calda, e scalda si un caldaio, per lauare le immonde oliue. Ma sia moderatamente calda, accioche l'oglio pigli miglior sapore. Lauata la oliua, facciasi il rimanente come ho commandato, ma non si spremano con i medesimi sacchi l'oglio da mangiare, & il cattiuo, perche gli è meglio usare i uecchi à l'oliua caduta, & i nuoui à l'oglio buono, & ordinario. Premuto l'oglio, lauinsi i sacchi due, ò tre fiate con acqua bogliente, & hauendo uicino il fiume, si pongano ne l'acqua à purgare soprapostiui grieni sassi, e non ui essendo fiume, in lago, ò piscina di pu-

risfima acqua si macerino, dipoi battuti con uerghe da nuouo se lauino, e secchino.

De l'oglio glaucino.

Cap.

LI.

Quantunque non faccia à questo tempo l'oglio glaucino, tuttauia ho seruato à parlarne in questa parte del libro, per non ragionarne fuor di proposito ne la uendemia, e farsi con questa uia. Appresta un gran uaso da oglio ouer nuouo, ò almeno ben sodo, dipoi metti al tempo de la uendemia sessanta sestarij di mosto ottimo, e fresco in cinquanta libre di oglio, porrai in rete di gionco, ò di lino gli aromati rotti leggermente, ma non minucciati ne criuellati, & aggiunto un picciol salso ne l'oglio, e nel mosto li gitterai. Piglierai gli infrascritti aromati à proportion de' liquore, calamo, schenico, cardamomo, xilobalsamo, scorza de palma, fieno Greco macerato in uino uecchio, e poi seccato, & arrostito, radice di gionco, e di Greca iride, d'ansi Egittij ugual peso, cio è di cadauna cosa una libra, e tre onze, metterai, come dicemmo in rete di lino il tutto, & otturerai il uaso, passati poi sette, ouer noue giorni, monderai dal uaso ogni feccia, che uscira dalla bocca, dipoi cauatone l'oglio in nuouo uasi lo riponerai, e cauati gli aromati, in mondissima pila li pesterai, riponendoli nel medesimo uaso, & infondendo ui altre tanto oglio come prima, otturerai il uaso, & lo porrai nel sole, indi à sette di cauerai l'oglio, riponendo poi il mosto che resta in uaso impecciato. Perche se non consumerai quel uino medicato, darassi à bere à buoi, & agli altri infermi animali.

Come si faccia oglio per gli unguenti. Cap. LII.

L'Ooglio secondo, di buono odore sarà buono da unguenti quotidiani per dolori de' nerui, prima che l'oliua negrezzo incontenente che comincia à scolorarsi, ma che non sia di uarij colori, specialmente l'oliua lici-
nia, se n'harrai, ò almeno la regia, ma non hauendo-
ne, coglierai con mano la culminia, & incontanen-
te che l'harrai purgata, mettila al torcolo inticra, ca-
uane la morchia, dipoi rompi l'oliua con mola sospe-
sa, dipoi messa tra due dritte tauole ò in nuouo sacco,
premeralla co'l torcolo in guisa, che non si torcano i
uasi, ma che solamente co'l peso del traue sia spremu-
ta, poi che sarà stillata in tal guisa, il ministro in-
contanente separi la morchia, e postala diligentemen-
te in uasi noui, uoti l'oglio, che rimane, quello che poi
sarà spremuto, potrai conseruar da per se per mangia-
re, ò mescolarlo con altro oglio.

Di salare i porci. Cap. LIII.

ASfai habbiamo parlato de l'oglio, hora torniamo a
cose minori, ogni animale, e specialmente il porco
non si lasci bere il di innanti che si ammazzi, accioche
sia la carne piu suta. Perche, harra la salamuora piu
humore, ucciso adunque il porco, che habbia sete caue-
rai fuora gli osi. Perche questo fa che la carne me-
glio si sali, & sia piu dureauole. Cauati poi gli osi,
con sale cotto non troppo minuto, ma con mola sospesa
rotto, salerai diligentemente, specialmente empirai
di sale in quelle parti oue harrai lasciato le ossa, e po-
ste le spalle egli altri pezzi sopra à tauole, li porrai so-
pra griui pesi, acio che si suotino da humori, il terzo

di leuati uia i pesi, stropiccierai con mani i luoghi salati, et sparsoni trito sale, cosi li riporrai, non cessando però di stropicciare la carne salata, sinche si maturi. Se sara sereno in quelli di che si stropiccia la carne, la scieralla stare nuoue di coperta di sale, ma se fia nuouo ò pìoue, portisi dopo 11. ouer 12. di al lago la carne salata, e scorlato giu il sale, lauisi diligentemente, che non ui rimanga sale, e seccata alquanto appendasi nel carnaro, oue trappassi il fumo, perche si secchi ogni humore, che ui fusse rimasto. Salerasi commodamente ne la bruma nel calare de la luna, ma etiandio innanti à 13. di Febraro. Puosi etiandio salare ad un' altro modo in ogni tempo de l'anno anche ne i luoghi caldi, & è tale. Vccidēdosi i porci hauendoli tenuto senza bere il giorno innanti, & con bogliente acqua, ò con fiamma de legni sottili fatta si pellano, perche à questi duo modi se gli leuano i peli, tagliafi la carne in pezzi di una libra, dipoi mettesi nel fondo di un uaso alquanto sal cotto, e come dicemmo, rotto alquāto dipoi i pezzi di carne se mettono spessi, mettendo nel mezzo loro il sale, ma poi che sei uenuto alla bocca del uaso, empirai il resto di sale, e sopra postoni alcuni pesi, premerai la carne, conseruasi sempre questa carne, e sta ne la sua salamuora incorrōta.

Come se condisce la rapa, & il napo. Cap. LIIII.

Piglierai le rape rotondisime, lauandole se sono fangose, e con sottile coltello gli leuarai la scorza, dipoi (come costumano i conditori de frutti) li darai un taglio con torto ferramento, ma non finire di tagliarla, spargerai allhora sale ne la tagliatura de la rapa,

ma non troppo minuto, indi acconciando la rapa in un uaso sparso di alquanto sale, per tre giorni la lascerai, sinche sudi, passati tre di gusterai de la rapa una feta, se è salata. Quando ti parranno salate, cauate tutte fuori, lauerai cadauna col suo brodo, e se il liquore s'ira poco, aggingneraui dura muria, e cosi le lauerai: cosi acconcierai le rape in ceste di vimine non molto spesse, ma sode tessute, sopraporraui poi una tauola di tal forma, che si possino premere ne la cesta sino al fondo se fia bisogno. Accommodata la tauola, ponui sopra alcun peso, e lascia che un di & una notte si secchino. Allhora le acconcierai in uaso impecciato di terra, & infondeli senape & aceto tãto che siano dal brodo coperte. I napi se sono piccioli intieri, se maggiori, tagliati in piu parte, si come la rapa si cõdiscono, ma gli è d'auertire che queste due radici si condiscano prima, che facciano il torso, & il germoglio disopra. Metterai nel uaso i piccioli napi intieri, & i maggiori in due parti tagliati, infonderaui aceto, & un sestario di sale cotto in un congio d'aceto aggiugnerai, cosi passati trenta giorni li potrai mangiare.

Come faßi il senape. Cap. LV.

Purgherai di ogni immonditia il seme del senape, e crinellato, in acqua fredda lo lauerai dauantagio, e poi lascierallo, ne l'acqua due hore, cauato lo poi, è premutolo con mano, in mortaio nuouo ouer ben netto lo metterai, e quãdo sara ben pesto, condurai il tutto nel mezzo del mortaio e premilo con la mano aperta, e cosi farai sacrificio, indi soprapostoni ardente braggie,

gli infonderai acqua di nitro, acciò che si cavi di quello ogni amaritudine, e pallidezza, dipoi piegherai il mortaio, perche scoli fuori ogni humore. Aggiugnerai uino bianco, e forte aceto, e mescolato col pestello il tutto, lo collerai. Questo brodo à condire le rape è ottimo, ma se uoi farlo da mangiare ne conuiti, scollato il senape ui metterai dentro noccioli di pino, e di mandorlo freschi, & infusoui aceto, diligentemēte lo rissoluerai. Farrai il rimanente come ho predetto. Vserai questo senape non solo idoneo, ma etiandio bello alle cōditure, perche è mirabilmente candido, purchè sia fatto con diligenza.

A condire la radice del sisero e de l'hiposelino
detto olusatro. Cap. LVI.

PRima che l'ipposelino, o uoi dire olusatro faccia il torso, mōderai la sua radice stropicciandola bene nel mese di gennaio, ò Febraio, acciò non gli rimanga terra sopra, & acconciaralla con aceto e sale, indi à 30 di la cauera, e cauatala la scorza, la gitterai. Tagliata poi la midola in uaso di uetro, ò di terra nuouo, aggiugneui brodo, ilqual farai come di sotto narrarò. Piglia menta & uua passa, & un poco di cipola secca, e pisteralla con sale arrostito, & alquanto mele, quando sarà ben trita, mescolerai due parti di sapa, ò de frutto con una di aceto, e nel medesimo uaso lo infonderai, il quale coperto, rinchiuderai disopra con pelle. Quando poi uorrai usarlo, cauera le radici, col suo brodo, e conciale con oglio. A questo istesso tempo potrai col medesimo modo condire le radici del sisero, ma quando uorrai usarle, cauate del uaso, con aceto melato, e

poco oglio le condirai.

Come fasfi il moreto exiporo, ò secondo alcuni
oxigoro, cioè garo, ò uuoi dire Salamuoia
d'aceto. Cap. LVII.

Metterai nel mortaio satireia, menta, ruta, corian-
dolo, apio, porro settiuo, e non ne hauendo, uer-
de cipola, foglie di lattuca, di rucheta, thimo uerde,
ò nepeta, uerde pulegio, formazo fresco e salato. Pesta
ogni cosa insieme, mescolandoui un poco d'aceto im-
pepato. Pestate le cose uerdi, che ho sopradetto, met-
terauui noci comuni quanto ti parra, mescolauì al-
quanto aceto impepato, & oglio. Pesterai con que-
ste cose uerde il sesamo liggiermente arrostito. Mesco-
lerauui anchora alquanto aceto impepato, sopra il
quale infonderai oglio. Minuccierai formazo galli-
co, ò di altra forte, e pesterallo, dipoi ui mescolerai pa-
guoli, se ne harrai copia, ò almeno nociole arrostitute lè-
uategli la scorza, aggiugnèui aceto impepato, e mesco-
la il tutto, dipoi, infundegli oglio, se non harrai condi-
menti uerdi, pesterai arido pulegio ò thimo, ò origamo
ò secca satireia con formazo, aggiugnendoui aceto im-
pepato & oglio, si puo tuttauì mescolare con cadau-
na di queste cose secche, col formazo non potendo ha-
uere le altre. Pepe bianco se ne puoi hauere, ò alme-
no nero tre onze, seme di apio due onze, radice di la-
scere, detto da Greci silfio, una onza, e mezza due
onze di formazzo. Mescolerai con mele queste cose pi-
ste, e criuèllate, e conserueralle in olla nuoua, quando
poi le uorai usare, cõ aceto e garo bagnerai quella par-
te che ti piace. Vn'onza di ligustico, due di uua passa,

trattene le umaccie, e tre di pepe bianco ò nero. Mescolerai queste cose in mele se uoi far minor spesa, e le cōseruerai, ma se cerchi di fare oxiporo piu precioso, mescolerai queste medesime cose con la compositione di sopra, e così riponerai. Et se non hai lasciare, aggiugnerai in suo luogo mezza onza di mele.

Non mi pare o Siluino sconueniente manifestare à chi leggeranno, la cagione che habbia quiui terminato l'opera mia, se però uoranno alcuni degnarsi di leggerla, perche mi rendo certo esser quasi infinite altre cose, che à questa materia si poteano accompagnare, ma ho giudicato douersi scriuere specialmente quelle, che pareano necessarie, quando che non ha dato la natura à i capelli canuti la prudenza di tutte le cose, & quelli che sono stati reputati tra mortali sauissimi, hanno (come si dice) saputo molte cose, ma non tutte,

IL FINE DEL LIBRO
duodecimo, & ultimo di Columella
de L'agricoltura.

IL LIBRO DE GLI ALBERI
DI LVTIO GI VNIO MODE-
RATO COLUMELLA.

IL QV AL LIBRO ESSENDO IL
terzo tra i suoi de l'agricoltura, per parole di
esso Columella, & altri argomenti, pare
che sia uscito di suo ordine, là onde
non si deue con gli altri do-
decì annouerare.

Di fare il seminario delle uiti. Cap. 1.



AVENDO nel libro di sopra
dato copiosi precetti di coltinare i
campi, non sara fuor di proposito
dichiarare il gouerno de gli alberi, e
uirtugli, ch'è de l'agricoltura qua-
si la maggior parte. Affermo adun-
que come piace à Vergilio, esser due generationi de
sorcoli, uno de quali nasce per se stesso, l'altro con hu-
mana industria uiene. Quello che nō è da l'huomo col-
tinato, è piu atto à legnami questo che si coltiua, è ac-
concio à generar frutti. E questa generatione piu de-
gna, e diuidesi in tre parti, perche riesce del surculo, ò
uerga, che lo uogli chiamare, l'albero, come uliua, e fi-
co, ouer fruttice, come rosa, e canne, ouer una terza co-
sa, che non è albero ne fruttice, come la uite. Daremo
prima di coltinare le uiti i precetti, dipoi de gli albe-
ri, e fruttici, chi uuole fare il uignale, ò l'arbusto, cio è

uiti con l'albero accompagnate, facci prima i semina-
 ri, perche sapra in tal modo qual uite debbe piantare,
 quando che quella che si compra, non è conosciuta di
 certo se è generosa, non essendo certo se il uẽditore nel
 raccogliere i semi ha usato diligenza, quella poi che
 di lontano si porta, non bene patisce il nostro terreno,
 là onde malageuolmente in strane regioni si rappi-
 glia. Farai adunq; ottimamente il seminario nel me-
 desimo terreno oue sei per porre la uite, ouero à quello
 uicino, & importa assai la natura del luogo. Se uoi
 porre uignali, ò arbusti nel colle, dei auertire di fare il
 seminario in luogo ben secco, e che la uite da la fan-
 ciullezza s'auenzi à poco humore, perche trappor-
 tata di humido in secco, mancando del solito humo-
 re, uerra meno, se harrai terreni campestri, e sempre
 humidi, giouera parimente fare il seminario in simil
 luogo, & auetzare la uite à copioso humore, perche
 la debole trapportata in terreno acquoso, marcisce.
 Il campo oue farrai il seminario piano, e pieno di su-
 go, con la uanga si uolti, e chiamano i contadini que-
 sto stromento sestertio, che è piu di un piede e mezzo,
 e meno di due. Vangasi con questa uanga un giugero
 con cinquanta opere. Il colle & luogo inchinato lau-
 rerai con sessanta opere la misura d'un giugero, uan-
 gandolo non meno di due piedi. Se uorrai fare il semi-
 nario nel medesimo luogo, oue dei porre le uiti, uan-
 gherai da nouo tre piedi in un giugero con ottāta ope-
 re, pur che nõ ui sia pietra, ò tofo, ò altra materia dif-
 ficile, & allhora non si sa quante opere ui si richieg-
 gano. Ma noi del terreno parliamo.

Quali semi, cio è piante dei apprestare,

Et che tempo. Cap. II.

VAngato da nuouo il campo, coglierai i semi nel mese di Febraro, ò nel principio di Marzo, e sono ottimi scielti de uiti notare per buone. Perche chi studia fare buon seminario, segna con terra rossa stemprata con aceto, perche da le pioggie non sia lauata, quelle uiti, che nella uendemia copioso, Et incorrotto frutto maturano, ne questo fa un'anno solo, ma tre, ò piu continuo considerano le medesime uiti se ne la fertilita seguono, perche fassi in tal guisa manifesto la uite non per l'anno fertile, ma di sua natura esser generosa, conseruando in molte uendemie la istessa copia de frutti. I semi raccolti di tai uiti renderanno copioso, e buon uino, perche le uiti di qualunque generatione, che maturano l'uua, non la lasciando che si corrompa, fanno il uino di piu grato sapore, che quelle, lequai dal caldo, ò da altra cosa prima sono offese.

Come dei eleggere i semi, e della qualita del terreno. Cap. III.

ELeggerai i semi di grano grosso, sottil scorza, picciole, e poche uinaccie, e di dolce sapore. Sono giudicati ottimi da i lombi, men buoni da le spalle, i terzi si pigliano da la sommita de la uite, i quali si rapiglia no incontanète, e sono piu fertili, ma tosto inuucchiano. Non si piglino sarmenti pāpinarij, perche sono stili. Metterai le uiti primatiche, e deboli cō rare grapper, e corti nodi in luoghi grassi, piani et humidi, per

che à queste uiti simil campo è acconcio. Ne i luoghi uerdi e magri pianta la uite di fertile, e robusta con spessi grani. Ma se planterai in grasso terreno la uite robusta, abbondera de pampini, ne maturera qualunque frutto hauera generato, e le deboli nel magro terreno tosto uerranno meno, e renderanno poco frutto. Planterai separatamente ogni generatione de uite, e così poderai, & uendemierai cadauna à suo tempo. Le rame nouelle con alquanto del uecchio sarmento piantate, tosto rappigliano, e crescono gagliardamente, ma inuecciano in corto tempo, ma i uecchi sarmenti piantati piu tardi uengono, e durano piu lungo tempo, le piante si mettano in terra quãto si puo piu fresche. Ma se non potrai incontanente piantarle, le deue cuoprire bene sotterra in luogo che non sentano pioggia ne uento. Planterai dal nascere de la luna, e da la decima, e da la uigesima. Et è questo il miglior piantare de la uite. Quando plantschiuerai i freddi uenti. Planterai il magliolo in tal guisa, sia la uerga del magliolo non piu di 6 gemme se ha corti i bucciolli, cio è quella parte che è tra due nodi. Taglierai con acutissimo coltello uicino al nodo, ne la parte, che uoi porre in terra, ma in guisa, che non offendi l'occhio, et in contanente impiastrerai cõ sterco di bue, allhora ficherai il sarmento dritto in terreno ben lauorato, e letamato, coprendo sotterra non meno di quattro gemme. Bastera lasciare il spacio di un piede tra le piãte, poi che sono rappigliate, si spampino spesso, accio non nodricano piu sarmenti di quei che se gli conuengano, si zappino souente, non toccandole con ferro. Passati

due anni si podano, e quando hāno tre anni si traspon-
gano. Porrai il uignale in campo gia gran tempo non
lauorato, perche oue sara stato uignale, se innanti die-
ce anni ui pianterai à gran fatica si rappigliano, ne
mai pigliano forze. Prima che pianti, considera il sa-
pore del terreno, perche tale sara quello del uino. Cono-
scerasi il sapore (come dicemmo nel primo libro) se
infondi acqua ne la terra, e colata ne gusterai, la ter-
ra arenosa, che ha di sotto humor dolce è commenda-
ta da uiti, buono parimente giudicasi il campo, che
ha sotto il tofo, è utile la terra d'altronde portata e
mossa. Così il sabbione che ha sotto dolce argilla alle
uiti è commodo. Ogni terreno che se fende ne la state
alle uiti, & à gli alberi è inutile, la terra di sotto no-
drisce la uite, e quella di sopra conserua l'albero. I sas-
si nel suolo offendono le uiti, e gli alberi, e di sotto li re-
frigerano. La terra mediocrementerara per le uiti è
ottima, ma quella che bee incontanente le pioggie, ò
le tiene di sopra lungo tempo, è da fuggire. La rara
mediocremente è utile di sopra, e la spesso alle radici.
Le uiti con difficulta s'allieuanano ne i monti, e ne i col-
li, ma producono uino migliore. Le robuste uiti in hu-
midi, e piani luoghi producono uino debole, che poco
dura. Poi che de le piāte, e qualita de terreni habbia-
mo parlato, segue che de le generationi de uiti si dica.

Generationi de uiti. Cap. IIII.

Godonfi le uiti sommamente de gli alberi, perche
naturalmente montano in alto, e fanno piu longhi
rami, e maturano il frutto ugualmente. Questa ge-

nerattione de uiti chiamasi arbustiuo, de laquale al suo luogo parleremo. Sono tre sorti de uiti in uso, posta nel giogo, stesa in terra, e la terza leuata, e sopra gli alberi appoggiata, questa generatione alla giogata comparata in alcuna cosa è migliore, & in alcuna manca. La giogata piu aia riceue, produce il frutto piu in alto, e lo matura ugualmente ma con piu difficulta si coltiua. Ma questa negli alberi, è disposta in guisa, che si puo arare il terreno, là onde douenta piu copiosa, perche piu spesso, e con minor spesa si coltiua. Quella che è tutta stesa in terra, produce assai uino, ma men buono. Mettesi acconciamente la uite nel terreno riuangato profondamente. In alcuni luoghi è meglio tal'hora porla ne solchi, & alle fiata ne le fosse, ma come ho dette uangasi la seconda fiata tre piedi in giu un giugero con ottanta opere. Caua una opra il solco alto due piedi, e longo settanta. Fa un'opra 18. fosse tre piedi larghe per ogni uerso. Ma se alcuno uole mettere le uiti piu larghe, fara un'opra 12. fosse larghe per ogni uerso quattro piedi, e di due piedi 20. In luoghi aridi e piegati, le uite si piätino ben in giu, piu che ne gli humidi e piani. Se uorremo porre in fosse ò solchi la uite, fara bene cauarli l'anno innanti. La uite che piu stretta si pianta, sia da le altre scostata cinque piedi per ogni uerso almeno, & al piu 7. ouer otto. Ma quelle che si pongano radissime in guisa, che se gli possa arare, sono scostate dieci piedi. Questo modo di porre le uiti occupa ueramente piu terreno, ma ne douentano le uiti piu robuste, & fruttifere. Quando uoi por giu le piäte, muouerai la fossa ò solco

con la uanga, e falla molle, fa che la uite stando legata al suo palo guardi uerso oriente. Metterai nel fondo de la fossa cinque pietre d'una libra in cerca, ma che stando alle radici uicine, non premano la pianta. Metteraui poi un'hemina de uinaccie di bianche à nere, e di nere à bianche, e cosi empirai la fossa, ò il solco sino à mezzo con terra letamata. E ne i tre anni seguenti riempirai à poco à poco la fossa con il solco sino al suolo, e cosi imparera la uite à fare le radici in giu. Le pietre danno la uia alle radici che si stendino, e ribatteno le uinaccie l'acqua il uerno, e la state, gli danno humore aiutando la uite à far le radici. Hauendo commandato come si piantano le uiti, hora come si coltiuiino facciano manifesto.

Come si coltiuiano le uiti. Cap. V.

LAscierai che la uite nouella faccia tutte le gēme, e quando sara il pampino di quattro deta la spāpi nerai, e lasciaui due rami uno per leuare alta, l'altro per susfidio, se per caso cadesse il ramo ordinario, chiamano i contadini questo custode. L'anno seguēte quando quando poderai la uite, lascieraui la uerga maggiore. Il terzo anno darai alla uite quella forma, che ti parra. Se la uoi giugata, lascieraui un capo, radendo con acuto coltello i due occhi piu alla terra uicini, perche nō posino germinare, dipoi lascia i tre seguenti, e taglia uia il rimanente de la uerga. Se ti aggrada che la uite stia sopra se stessa, lasciale le braccia come à l'albero studiando di cōporla in tondo con i predetti rami. Perche oltre la bellezza, che ne appare, sendo in

tal maniera ordinata, meno patisce hauendola d'ogni intorno con ugual peso giustata, là onde in se stessa riposa. Quando primieramente se gli lasciano le braccia, gli è d'auertire che si lascia à cadauno sarmento una gemma. Dopoi questo podare, raccolti i sarmenti, zapperai profondamente, & ugualmente d'attorno la uite, e se è pianta largamente, arerai. Comincerai à 15. d'Ottobrio à scalzare la uite, e far che habbi compiuto innanti la bruma. Non la coltinare dopo la bruma, se non forse uorrai tagliare uia le radici che nel scalzare sono scoperte, ma guarda che non tagli la scorza, & però fia bene lasciare un deto di radice presso à l'albero. Perche tagliando piu d'appresso, oltre che si ferisce la uite, e li nuoce, germinano del taglio piu radici. Là onde è ottima uia lasciare alquanta radice, e tagliare le cime, che chiamano i contadini estiuue, lequai cose tagliate crescono, ne piu nucono à la uite. Si possono tagliare le calme, perche estirpate nel gran freddo, non piu si restaurano. Compiuto il scalzare innanti la bruma, bisogna ogni terzo anno hauer posto à le radici de le uiti non meno di due sestarij di sterco macerato, ma del columbino non ne metterai piu d'un'hemina, perche mettendone piu nocerai à le uiti. Innanti lo equinottio di primauera, che è à 25. di marzo, rincalcerai le uiti, empiendo oue hauerai scalzato, e la state quanto puoi piu spesso triderai il terreno. Scalzano cinque opere, un giugero di uite, cinque parimente lo zappano, et tre lo herpicano. Vn giugero di uignale ben fermo e cōpiuto da quattro opere si poda, e legasi da 6. Del l'arbussto non

si puo dar ferma regola, perche gli alberi non uguali uariano la fatica. Alcuni non podano la uite l'anno prossimo trappiantata, ma l'anno seguente la purgano, e lascia tale una uerga, sopra la terza gemma la tagliano. Il terzo anno, se la uite ha pigliato uigore, ne lasciano una gemma piu, il quarto nel podare ne aggiungono due, e finalmente il quinto anno la pongo sopra'l giogo. Et noi hauutane esperienza, commentiamo questo modo di coltiuare.

Di tagliare la uite uecchia, e farla germi-
nare. Cap. VI.

NOn taglierai la uite uecchia, se harra le radici nella sommita de la terra, perche pari mente la uite nouella nasciuta dopo'l taglio sara inutile, essendo pur le radici sparse per la superficie del terreno, per il che non rendera copioso frutto, e tuttauia inuecchiata tosto. Adunque simil uite, se non ha nel corpo tronchi secchi, e puosi piegare, stendesi nel sorco fatto, e cosi rinouellasi. Ma se è secca in guisa, che non si possa piegare, l'anno primo la scalzerai di sopra di maniera, che non caui ne offendi le radici, & aggiugnerrauui sterco, potando la uite in guisa, che ui lasci pochi capi, zappala diligentemente, e spampinala spesso, à finche non nodrisca sarmenti soperchi. Coltiuata in tal guisa, generara sodi e longhi capi, i quali fatte tra gli ordini fosse, pianterai, lasciandoli tuttauia à la uite attaccati. Passati tre anni, poi che saranno fortificati, ucciderai la madre, cauandola al tutto l'anno seguente, e cosi ordinerai la uite nouella. Ma se la uite

uecchia di buona sorte harra le radici in gin di maniera, che non si ueggano quando è scalzata, scalzerai la uite cerca le calende di Marcio, prima che la tagli, e scalzata la taglierai, lasciando quattro deta del tronco sopra le radici, e se gli è possibile segherallo presso à qualche nodo, et abbasserai il taglio cō acutissimo ferro, porrauui poi sopra terra minuta e letamata, in guisa, che coperto il troncone, non sia meno di tre deta sopra quello la terra. Et facciasì questo accio non si secchi per il sole, e meglio germini per l'hauuto humore, che li dà la terra. Ma la uite di cattina sorte & infruttuosa, che habbia le sommità corrose e marze, se le sue radici sono profonde, ottimamente incalmerasì scalzandola, e la parte da basso scoperta si tagli uicino al suolo in guisa, che essendoui ammucchiata con terra, non appaia di sopra.

De rinouare la uite uecchia. Cap. VII.

TRe sono i modi di propagare le uiti, uno quando la uerga da la madre generata, mettisi nel solco, l'altra quando stendesi la madre, e diuidon si i suoi capi à piu pali il terzo è quando la uite si fende in due ò tre parti, se la uoi à diuersi ordini cōdure. A questo modo tardi piglia uigore, perche la uite diuisa perde la midolla. Hauendo proposto questi modi, manifestiamo in che guisa si faccia cadauno. Quando uorrai piātare la uerga da la madre piegata, farai la fossa larga quattro piedi per ogni uerso, accio che la propagine nō sia da le radici de l'altra offesa. Lascierai quattro gemme che uadano in fondo de la fossa, de le quai escano le radici, e raderai la parte che è uerso la madre, accio non

generi sarmenti di souerchio. Da l'altra parte che deb-
 be stare sopra terra, non lascierai piu che due ò tre
 gemme, e raderai uia le altre che sono da la terra na-
 scoste, eccetto quelle quatro nel fondo, accio non na-
 scano radici ne la sommita. La uite in questo modo ri-
 nouata tosto pigliera forze, e l'anno terzo separeras-
 si da la madre. Se uorai stendere la uita, caueraì pres-
 so à la radice per non l'offendere, e spianta la uite in
 modo che non rompi la radice. Poi che l'harrai stesa,
 e uedrai sin doue arriua. Farai un solco, nel quale la
 metterai intiera, facendo altri solchi da quello comin-
 ciati, per i quali si mettano i capi, e cosi con terra la
 cuoprirai. Ma se la uite harra corti i capi, e la uogli
 condurre à diuersi ordini de uiti, ne puo altramente ar-
 riuare à i pali, che non si stenda oltre modo, la fende-
 rai con acutissimo ferro, cominciando oue è forz elu-
 ta, e co'l medesimo ferro netterai la piaga, oue fusse
 tagliata meno ugualmente, e cosi fessa, la potrai in di-
 uersi ordini condurre. Non è inutile quel propare, che
 habbiamo trouato noi, se manca una uite ne l'ordine, e
 la uerga non è tanto longa, che piegata ne la fossa, si
 possa torzere in su, e rizzare, non ti smarrire perche
 sia corta, ma cuopri sotterra qualunque uerga, la cui ci-
 ma peruenga nel fondo de la fossa, accio che germi-
 ni di sopra. Passati poi tre anni la taglierai da la ma-
 dre, riducendo al suo palo quella parte, che harrai
 tagliato da la madre, e farai il capo de la uite. Empi-
 rai à poco à poco in tre anni la fossa de la propagine,
 taglierai uia le radici di sopra, & zapperai spesso.

Inesti frutuosi, che fanno le uiti fertili. Cap. VIII.

Q Vando uorrai inestare la uite, taglierai da la madre i sarmenti ottimi e frutiferi, quando cominciano a gonfiare le gemme, soffiando oistro. Il sarmento che incalmi sia de la parte disopra de la uite, rotondo, cō buoni e spessi nodi. Lascierai poi tre nodi intieri, raderai sotto la terza gemma con acuto scalpello d'amendue le parti per due deta, che sia come un conio, ma che non guasti la midolla. Segherai poi la uite che uoi inestare, e lascia il taglio, la fenderai, mettendoune la fissura i surcoli apparichiati sin doue sono raduti di maniera, che la scorza del surcolo alla scorza de la uite ugualmente si tocchi. Legherai con scorza tutto cio che inesterai ne la uite, & impiastrerai conluto impagliato, cuoprendo la piaga, e legando disopra, che pioggia o uento non ui penetri, dipoi cuoprirai il tutto di musco, e cosi da nuouo legherai, perche questo gli dona humore, e non lascia che si secchi, darai alla uite un taglio per banda sotto la legatura con acuto coltello, accioche stilli piu tosto da questa piagha l'humore, che dal luogo oue è inestato, perche nuoce il troppo humore, ne lascia che i surcoli si rappinino. Alcuni antichi hanno uoluto che si pertusi la uite, e porui i surcoli raduti liggiermente. Ma noi con miglior uia facciamo il medesimo, perche la triuella antica fa segatura, & perciò abbruggia quella parte che fora, là onde abbruciata, di rado si rappigliano i surcoli. Noi adunque usiamo a questo inestar la triuella gallica, laqual caua non abbruccia perche fa picciole stelette. Mondato adunq; il bucco, ui mettiamo i surcoli raduti d'at

torno, & empiastriamo con luto, cotal inesto agenolmente si rappiglia. Hauerai adunque compiuto d'ine-
stare le uiti, cerca l'equinottio, inesterai ne gli humidi
luoghi biancha uua, ne gli aridi nera. Le sterili uiti
farai fertili in questa guisa. Addacquerai con forte
aceto e cenere, la uite mal fertile, & impiastrerai la
scorza con cenere. Quelle che non maturano il frut-
to che hanno mostro, ma lo lasciano seccare, in que-
sto modo si medicano. Quando le uerghe saranno gros-
se come i grani, taglierai la uite sin presso à la radice,
impiastrerai il taglio con forte aceto & urina uec-
chia mescolata con terra, & adacquerai con la mede-
sima le radici zappando souente.

Come habbia la grappa piu sorte de gra-
ni. Cap. IX.

GLiè un'altra maniera d'inesto, che genera grappe
con grani di uaria natura e colore. E faßi in tal
forma, piglierai quattro ouer cinque ò piu uerghe, di
uarie generationi, & accopiate con dillgenza, le le-
gherai, mettendole strette in canone di terra ò in un
corno, ma che appaiono fuori d'amendue i capi, e quel
le parti che appariranno fuori slegherai, dipoi messe
ne la fossa, cuopriralte con terra letamata, & adac-
quale sinche mettano le gemme. Oue poi saranno uni-
te le uerghe & diuenute coome in un corpo, rotto il ca-
none, segherai cerca il mezzo la uite, oue ti parra che
meglio sia unita & stretta, & la cuoprirai con terra
minuta alta tre deta di sopra il taglio. Quando har-
ra il tronco germinato, las cierai due germi, e leuarai
gli altri, e così nasceranno le uue, come dicemmo. Se

uoi che nascano le uue senza uinaccie, fendi il magliolo senza offendere le gemme, e cauata tutta la midola legherallo insieme, hauuto riguardo, che non rompi le gemme, & cosi letamato lo planterai, addacquandolo, quando poi cominciera à fare i pampini, zapperai souente. Questa uite cresciuta fara uue senza uinaccie.

Come si pota la uite dopo la uendemia. Cap. X.

COmpiuta la uendemia, incontanente comincerai à podare con ferri ottimi, & acutissimi, cosi le piaghe saranno liscie, ne potra fermarsi acqua sopra la uite, la quale se ui si ferma sopra, la corrompe, e genera uermi & altri animali, che rodono i rami. Farai i tagli rotondi, perche si sanano piu tosto, taglierai uia i sarmenti larghi, uecchi, mal nati e torti, lasciandoui nuoui propagini, e la superficie poco uale. Conserua quanto puoi i bracci, e fa che habbi compiuto di podare tosto, raderai con acuto coltello i rami aridi e secchi, che non si possono tagliare poderai dopo la bruma la uite debole in luogo magro, e secco, tornerai à podare à calende di Febraro quella parte, che non harrai podato, non si tocca con ferro la uite da tredici di Decembrio fino à 13. di Gennaio. Quando poti la uite, taglia tra due gemme, perche se taglierai presso à l'occhio, la uite patira, e non produra pampini, il taglio sia uolto in su, perche in questa guisa non patira per acqua ò sole, e pigliera bene l'humore. Nel grasso campo lascerai à la uite robusta piu gemme e capi, nel debole meno. Se uorai hauere in un luogo de la uite un braccio, darai una ò due

botte di taglio co'l coltello che profondi un detto. Non leuar uia il capo tutto, quantunque sia molto longo, se non è al tutto secco. Tieni la uite nouella scalzata innanti la bruma, accioche bea tutte le pioggie et fango. Quanto piu tosto scalzerai le uiti e gli alberi, saranno piu robusti, ma quelle che sono ne i colli, si scalzano in modo, che da la parte di sopra si facciano piccioli canali, e di sotto si lieui alquanto la terra, accioche ritengano piu acqua e fango. Non si scalza la uite uecchia, perche le radici piu alte non secchino, ne si ara per non romperle, zaperalle profondamente & ugualmente, spargendo il terreno con sterco o paglia innanti la bruma, ouer poi che harrai scalzato, daralle il letame.

Di spampinare o sfogliare le uiti. Cap. XI.

Giona tanto a la uite podarla, quanto spampinarla, perche i capi che hanno il frutto pigliano piu uigore, e podasi l'anno seguente con minor fatica, e meno tagli se gli danno, perche tosto si sana il luogo, onde cauasi il pampino uerde e tenero, oltre cio meglio si maturano le uiti. Hauerai spampinato diece di prima, che la uite cominci a fiorire, leuando uia ogni uerga superflua nasciuta ne la cima e ne i bracci, purché non habbiano uua. Troncherai le cime de le uerghe accio non germoglino troppo. Cuoprirai co'l suo pampino le uue uerso mezzo di ouer occidente uolte, perche non si abbruccino.

Di zappare. Cap. XII.

Quando l'uua cominciera a uariarsi di color zapperai la terza fiata, & quando gia sara matura,

zapperai innanti mezzo di prima, che monti il caldo, e poi che passato il mezzo di, sarà cessato, leuerai la polucre, il che difende l'uaa dal sole e da le nebbie. Non si ari la terra fangosa ne si zappi, perche si indura oltre modo e sfendesi. Gli è meglio uoltare la terra con la uanga che con l'aratro. La uanga uolta ugualmente il terreno, l'aratro, oltre che fa le grandi zolle, in questo nuoce, che i buoi arando rompono alquante uerghe, & à la fiate tutta la uite. Non gli è misura alcu na di zappare la uite, perche quanto piu spesso la zapperai, tanto se ne cauera maggior frutto.

Come il carbonchio non offenda il uignale. Cap. XIII.

Hauerai da primauera tra le posticcie mucchi di paglia, e quando sentirai freddo maggiore, che non si conuiene à la stagione, arderai quei mucchi, e così la nebula & il carbonchio caccierai.

Che la formica non monti sopra la uite.

Cap. XIIII.

Pesterai il lupino e mescolalo con carne d'oliue, & uugnerai con quello la uite intorno da basso, oue cuocerai bitume con oglio, et unte con quello le uiti da basso intorno, non saranno da le formiche rodute.

Che i toppi ò gli uccelli non offendano la uite. Cap. XV.

LE uiti che sono à le case uicine, sono da toppi offese, offerueremo adunque che la luna sia piena, e quando sarà nel segno di Leone ò di Scorpio, ò di Saggittario ò di Tauro, le podaremo à la luna. Gli è una generatione

generatione di animale detto uolucra, questo uoce i teneri pampini e le uue, accio non auenga questo, ugrerai con sangue di orso i coltelli da portare, ouer siccherai la pelle del castoro, e mentre che podi la uite, ogni fiata che arruoterai i coltelli, dagli il filo con quella pelle e cosi comincia à podare, poiche habbiamo copiosamēte detto dele uiti, parliamo hora de gli arbustiui.

De gli arbustiui, cioè alberi che le uiti so-

stengono. Cap. XVI.

NOdrisce l'opio sommamente la uite, dipoi l'olmo, & indi il frassino. L'opio, perche non ha la fronde buona, da molti è rifiutato. Ma l'olmo chiamato da Contadini atinia, è molto generoso e lieto abbonda de frondi, e debbesi piantare in luoghi grassissimi ouer mediocri. Se fa mestieri piantar alberi in aspri & aridi, non così è buono l'opio ò l'olmo come gli orni, che sono saluatichi frassini, & hanno foglie alquanto piu larghe che gli altri frassini, ma la sua fronde nō è piggiore, che quella de l'olmo. Et le capre e le pecore piu uolontieri manigiano questa fronde. Chi uole fare lo arbusto, faccia le fosse larghe per ogni uerso quattro, piedi l'anno innanti che si piantino gli alberi, dipoi cerca le calende di Marzo planterai ne la medesima fossa l'olmo l'opio ò il frassino, accioche se l'olmo uenisse meno, l'opio & il frassino sopliscano, se amandue uiueranno se ne caui uno, e piantisi altroue. L'arbusto debbe esser disposto con le posticcie 40. piedi scostate una da l'altra, perche gli alberi e le uiti appoggiate, meglio nengono, e rendono miglior frutto e le biade seminate in quel luogo, sentiranno meno ombra zap-

perai souète d'attorno à l'albero che hai pianato, per che cresca piu tosto, e per tre anni nō lo toccherai con ferro. Passati tre anni, lo fermerai à riceuer la uite, e tagliando i rami souerchi, ui lascierai altri bracci à modo di scala. L'anno sesto se ti parra fermo, lo mariterai in questa guisa. Lascierai da basso de l'albero il spacio d'un piede, dipoi fatto un solco longo tre piedi, due alto, e due piedi è la sesta parte largo, lascialo almeno per due mesi da la tempesta battere, finalmēte cerca le calende di Marzo, tolta del seminario la uite, non piu corta di una pertica di misura, pōla ne la fossa stessa, e solleuata appoggiala à l'albero. L'anno seguente non la podare, ma il terzo anno lasciale un solo capo, e pochi occhi, perche non si lieui in alto prima, che sia ben ferma. Quādo poi sarà cresciuta il suo douere, stenderai per tutti i palchi i suoi capi, ma in guisa, che non carichi la uite anzi lasciani i piu robusti e ueri capi. La uite à l'albero appoggiata, debbesi podare e legare diligentemēte, perche quella specialmente fruttifica, e dura piu longamente, sendo in luoghi fermi, & idonei legata, et però ogni anno poi che è podata dei relegarla, perche si ristaurino i luoghi polposi, e si disponga la uite ne i rami idonei.

De gli oliuetti.

Cap. XVII.

LOdesi sommamente l'uliuo de colli secchi & argillosi, ma ne gli humidi e grassi campi produce liete frondi, ma senza frutto. Fassi meglio l'uliuetto piantando tronchi che piante. Piace à Magone che si planti l'uliuo ne i luoghi secchi ò incontanente dopol'equi

nottio, ò innanti la bruma. Gli agricoltori di nostra età offeruano il tempo di primavera cerca le calende di Maio sia la fossa de l'oliva larga 4. piedi per ogni uerso, gittansi in una fossa pietre e giaia, sopraponendoui terra alta 4. deti. Piaterai poi l'albero dritto in guisa, che la parte, laquale uscira de la fossa, sia nel mezzo, defendasi l'arbuscello da la tempesta appoggiando pali, e mescolando terreno letamato ne la fossa. Pongasi l'uliuo in ordine ogni 60. piedi, accio che habbia spacio di slargar si perche se si slongano molto suaniscono perdendo le forze, e rendono poco frutto. l'oliva licinia è ottima, dipoi la pausea, l'orchia si māgia. Vi sono le regie & i radij, che ne per la forma loro ne per l'oglio sono cosi grate, come sopradette. Se pianterai l'olivo ne la fossa, onde è cauata la querza, ella morra perche nascono alcuni uermini, e si nodriscono ne la radice, i quali consumano le piante de l'uliuo, se ne l'uliuo è un ramo piu de gli altri lieto e florido, se non lo tagli, tutto l'albero si arsiccia e rittorze. Dei segnare di rosso gli arbuscelli prima che si traspongano, per disporli uer le medesime parti oue li piante rai, altramente patiranno per freddo ò caldo da quelle parti, uer le quali contro'l costume loro saranno altrimenti che non erano nel seminario disposte.

Di fare il pometto. Cap. XVIII.

Circonda co muro secco ò fossa in luogo, oue uoi fare il pometto, & in tal guisa che non ui entri lo huomo ne gli animali se non per la porta, sinche crescano le piante. Perche se le cime saranno rotte con mano, ò rodute da gli animali prima che bene si fermi

no, si guastano per sempre. Gli è meglio piantare, gli alberi secondo la loro generatione diuisi, accioche i deboli non siano da i piu gagliardi oppressi, perche non sono ne per forza ne per grandezza uguali, ne crescono come quelli. La terra à le uiti acconcia gioua anche à gli alberi.

Di fare le fosse. Cap. XIX.

Farai le fosse del pometto l'anno innati che uorrai piantare, perche macerate da sole e pioggia, cioche ui porrai tosto si rappiglierà. Pur se uorai piantare quell'anno, che farai le fosse, caueralle almeno due mesi innanti, & cempiralle de strami, ardendoli in quelle. Quāto farai le fosse piu larghe & ampie, tanto saranno piu lieti e copiosi i frutti. Sia la fossa ad un forno simile, cio è piu larga di sotto, che di sopra, perche le radici meglio si stendano, e meno freddo nel uerno, e meno caldo la state entri per la stretta bocca. Et ne i luoghi inchinati, la terra postau entro, non viene da le piogge lauata giu. Pianterai gli alberi con uguali spacy, accioche crescendo habbiano oue stendere i rami. Perche mettendoli spessi, non potrai porui in mezzo alcuna cosa, ne saranno tanto fruttiferi, se non li taglierai per dentro. Voglio adunque che si lascino tra le posticcie 40. piedi ò almeno 30. per seminarui.

Come dei raccogliere le piante. Cap. XX.

Piglia le piante non meno grosse che'l manico de la zappolla, dritte, nette e longe, senza tacche, con intiera scorza, queste bene e tosto si rappiglieranno. Se le pigli de gli alberi, attendi che producano ogn'anno buoni e copiosi frutti. Pigliale da le spalle uerso orien-

te. Se pianti la pianta con le radici, crescerà come gli altri alberi che harrai piattati. L'albero inestato è più fruttifero, che non inestato, cioè è quello che con piante ò rami si pianta. Prima che trappo rti l'arbuscello, segnala di rosso, accioche stia uolto à i medesimi uēti, come staua prima, attendendo di trasportarlo da luogo più alto, secco e debole, in più basso, più humido e grasso. Pianta uerghe che habbino tre ramelle, e stiano sopra terra tre piedi. Se uorrai porre ne la medesima due ò tre arbuscelli, attendi che non si tocchino, perche sono da uermini uccisi. Porrai ne le fosse quando pianti, à destra & à sinistra de le piante fascetti de sarmenti sin nel fondo de la fossa, che siano grossi come il braccio humano, e fa che auāzino di sopra, accio per quelli possi ne la state addacquarle. Planterai gli alberi ò con uerghe che habbino radici ne l'autunno cerca à 15. d'Ottobrio, ouer con tronchi ò rami ne la primauera, prima che comincino à germinar gli alberi. Ma se nō uoi che i uermini offendano à i semi del fico, metterai nel fondo de la fossa con la punta in giù un tronco di lentisco.

Quando si pianta il fico. Cap. XXI.

Non piantare il fico quando è freddo, uien bene que sta pianta in luoghi esposti al sole calculosi, cioè con piccioli sassi, in terreno mescolato in giarosi, & à le fiate in sassosi. Questo si rappiglia tosto, e cresce facendo grande & idonee fosse. Le generationi de fichi, come che siano per sapore e forma differenti, tuttauia si piattano ad una guisa, facendo solamente alcuna differenza per la uarieta del terreno. Planterai i prima:

tici ne i luoghi freddi, e ne l'autunno acquosi, per raccogliere il frutto innanti le pioggie, ne i luoghi caldi pianta i tardiui. Ma se uorrai far tardiue le piante primatice, quando i grossi, che si chiamano fiori di fico, sono piccioli, gittali giu de l'albero, & cosi facendo altro frutto, tardera à maturarlo nel uerno. Gionua à le fiate tagliare con acutissimo ferro le cime del fico prima che cominci à fiorire, perche in tal guisa douentano piu fertili, & fermi gli alberi, sia bene quando il fico mette le foglie, stemprare con morchia la terra rossa, & infonderla con sterco humano à la radice, perche nasce piu copioso frutto, & il fico uiene piu bello e piano.

Di piantare noce. Cap. XXII.

Pianta la noce greca nel segno d'arturo, ò cerca le calende di Febraro, ma che non sia brinata. Desidera ella terreno caldo, duro e secco, perche se porrai questa noce in luoghi per natura diuersi, incontanente si marcira. Prima che planti la noce, macerala ne l'acqua malsa non troppo dolce, perche dara piu giocundo frutto quando sarà cresciuta, e piu tosto fruttificherà. Metterai tre noci in triangolo, con la parte acuta in giu, perche indi mandi fuori le radici, e siano l'una da l'altra scostate almeno un palmo, stādo alquanto piegate uerso fauonio, ogni noce fa una radice, e mādā fuori una uerga. La radice peruenuta al fondo che la fossa per durezza del terreno si torze in su, e stendendosi fa radici come rami. Potrai fare la noce Greca ò la nocciola tarentina in questa guisa. Porrai un mezzo piede di minuta terra ne la fossa, oue hai desti

nato di piantare la noce, e spargeni il seme de la ferula, laquale nasciuta fenderai mettendo ne la sua midolla la noce greca ò la noccio la senza la guscia, e cuopri la di terra. Questo farai innanti calende di Marzo. Al medesimo tempo piantasi la giuglande, la noce pinea e la castagna.

Di piantare il pomo granato. Cap. XXIII.

Piantasi il pomo granato acconciamente sin' à calende d'aprile, se produra frutto acerbo ò meno dolce, così lo amenderai. Addacquerai le radici con sterco di porco e d'huomo, e cō orina uecchia d'huomo, e douentera l'albero fertile, facendo il primo anno i frutti con sapore di uino, e dipoi dolce, & apireno. Noi stempriamo alquanto di lasere cirenaica con uino, e con quello bagniamo le cime de gli alberi, cotal medicina emēda l'acerbita de i pomi, se quando piñti il pomo granato, porrai à la radice tre pietre, non si romperanno i pomi. Ma se l'albero sarà piantato, planterai la scilla specie di cipolla uicino à la radice, se i pomi saranno maturi torcerai i gambi di quelli prima che si rompano. Et si conserueranno in tal modo per anni quattro.

Del pero. Cap. XXIIII.

Pianterai i peri ne l'autunno innanti la bruma 25. giorni, & perche siano fertili, quando saranno cresciuti e fermati, scalzali profondamēte, e fesso il troncone presso à la radice, figgerai un conio de pino, e la scialo dentro, dipoi cuopri il luogo scalzato, e spargi cenere sopra il terreno.

Di piantare i pomi. Cap. XXV.

SI piantao i pomi di state, i cotogni, le sorbe, i prugni dopo mezzo il uerno sino à 13. di Febraro. Il mora da 13. di Febraro, sino à l'equinottio di primavera. La caruba Greca, & il persico innanti la bruma, se'l mandolo sara men fertile, pertusato l'albero, metterauui una pietra, lasciando che la scorza crescendo cuopra il buco. Mettansi per ordine ne le eleuature de le porche ogni generatione de rami ne gli orti, oue è il terreno ben lauorato, e letamato, quando poi saranno cresciuti, mentre che hanno i rami teneri, li spampinerai, riducendoli ad uno stelo il primo anno, passato poi l'autūno, prima che'l freddo abbruci le cime, sia bene leuarli tutte le foglie, e con grosse canne, lasciatioui da una parte il nodo, fargli come un capello, defendendo in tal guisa le uerghe anchor tenere da freddo, & da gelo. Passati quaranta mesi potrai sicuramente trasportarle, ò inestarle.

De inestare gli alberi. Cap. XXVI.

OGni surculo puosi in qualunque albero inestare, purchè sia col surcolo di scorza simile, & se à quel tempo produce il frutto, senza dubbio alcuno si puo in calmare. Et hanno mostro gli antichi tre generationi d'inesto. Vna quando l'albero segato, e fessoricene il surcolo. L'altra oue si fende tra'l legno e l'albero, figgendoui la calma, e fannosi amendue da primavera. La terza fassi quando la pianta scorzata ricene le gēme con ugual scorza. Quando harro manifesto di queste maniere d'inestare le uiti, manifestaro ch'io ne ho trouato un'altra sorte. Tutti gli alberi poi che hanno co-

minciato à gōfiare le gēme, inesteraì crescendo la luna, ma l'uliuo cerca l'equinottio del uerno fino à 13. d'aprile, s'inesta, sia il surculo che uoi inestare, tenero, fertile, e con spessi nodi. Et quando primⁱ si gonfieranno le uerghe de i rami d'un'anno uolti ad oriente & intieri, li coglierai. Siano le canne grosse un deto con due ramelle, segherai diligentemente l'albero che uoi inestare in luogo piu netto, e senza tagli d'crespe, attendendo di non guastare la scorza, seghato il tronco lascia e pollisci il tagliato de la sega con acuto ferro, dipoi figgerai liggiermente un conio tra la scorza, & il legno tuttauia guardando di non rompere la scorza. Raderai poi i surcelli, che uoi inestare con acuto coltello da una parte, quando harrai in pronto i surcoli, caueraì il conio, e mettilo incontanente ne l'apertura fatta dal conio tra la scorza e'l legno. Metterai in giu il surcolo fin doue l'harrai raduto, ma che appaia di sopra 6. deta. Figgerai in un'albero due d' tre ramelle, purchè siano distanti non meno di quattro deta, hauuto riguardo à la grandezza de l'albero, & à la bontà de la scorza. Quando harrai inestato, strignerai l'albero con scorza d'olmo d' uimina, dipoi con luto impagliato, ben rimenato, impiastrerai tutto'l taglio & il spacio che è tra le ramelle, di modo che appaiano fuori due deta. Porrai musco sopra il luto, e legalo in guisa, che non cada per le pioggie, se uoi inestare picciolo albero, segalo uicino à terra un piede e mezzo, dipoi lascia diligentemente la piaga, fenderai con acuto scalpello il tronco per tre deta, figgerai ne la fissura un conio secondo che ui capira, e mettiui entro i surcoli

d'amendue le parti tagliati, auicinando la scorza del surcolo à quella de l'albero. Acconciate le ramelle, caua il conio, e legato l'albero, li impiastrerai, come è so pradetto dipoi coprirai l'albero di terra sin'à l'inesto, e questo da uēti, e da gran caldo lo defendera. La terza generatione d'inesto per esser sottilissima, nō si conuiene ad ogn'albero, et si inestano in questa guisa quelli, che hanno humida scorza, piena di sugo e soda, come il fico, perche mada fuori assai latte, & ha la scorza robusta, là onde ottimamēte inestasi in questa guisa. Cercherai nouelli, e netti rami ne l'albero, delquale uorrai incalmare, in questi guarda qual gemma ti prometta meglio, e sia piu apparente, segherai d'attorno à quella quattro dita lontano, ma che rimanga nel mezzo la gemma, e cosi con acuto scalpello taglierai d'attorno leuando la scorza tolta d'altro albero, che non offendi la gemma, dipoi eleggerai netto ramo de l'albero, nelquale uoi incalmare, e taglierai con ugual misura la scorza di quello, acconciando la gemma in quella parte, che harrai scorzata, attendendo, che l'empiastro alla parte d'attorno tagliata si ragugli. Fatto questo legherai per ragione d'attorno la gēma, che non rompi le commissure, & impiastrerai i legami con luto, lasciando libero spacio alla gēma che possa germinare, se'l ramo nelquale harrai inestato, harra disopra altre ramelle, tagliale, perche non tirino à se l'humore, ouero che à quelle piu che all'inesto serua. Passati 31. di scioglierai l'empiastro. Inestasi à questo modo ottimamēte l'uliuo. Quella quarta generatione d'inesto habbiamo dichiarata, quādo parlan

mo de le uiti, là onde è souerchio parlarne da nuouo, hauendo mostrato la uia di pertusare.

Tutte le generationi di calme si possono in qualunque albero inestare. Cap. XXII.

HAuendo negato gli antichi che ogni ramella ò surcolo si possa in qualunque albero inestare, & fatto quasi una legge, di quella sentenza, che dicemmo di sopra, quelle ramelle solamente potersi rappigliare, che sono per scorza e frutto simili à gli alberi, ne i quali si inestano, emmi paruto conuenueuole impresa ribatter cotesto errore, e manifestare à descendenti la uia, con la quale posino inestare ogni surcolo in cadaun' albero, e per non tenere à bada i lettori con lungo parlare, daremo un' essemplio, che fara manifesto potersi ogni sorcolo in un' albero incalmare. Caueraì una fossa di quattro piedi per ogni uerso, tãto da l' uliuo l' otana, che li ultimi rami de l' uliuo la posino toccare, metti poi ne la fossa un' arbuscello di fico, solleci- tãdo che uēga bello e robusto. Passati tre anni ouer cinque, essēdo ben cresciuto, piega un ramo de l' uliuo, che ti parra piu bello, e legalo al trōco del fico, tagliate poi le altre ramelle, lasciaui quelle solamēte, che uoi inestare, allhora taglierai del fico i rami, liscia il taglio, e fendilo nel mezo, mettēdoui un conio, e raderai le cime de l' uliuo d' amendue le parti, lasciandole à la madre congiunte, cosi inestate nel fico, caua il conio, e lega il tutto di maniera, che non possano per alcuna uiolenza esser cauate le ramelle del fico. Così per tre anni lasciandole, rappiglierasfi l' uliuo col fico,

e finalmente l'anno quarto, quando l'oliuo sia bene col fico unito, taglierai le ramelle da l'oliua. In tal guisa ogni generatione con qualunque altra si inesta.

Del cithiso. Cap. XXVIII.

Gioua sommamente hauere il cithiso, perche à galline, à pecore, à capre, & ad ogni generatione di animali è utilissimo, quando che tosto se n'engrassa, e fa le pecore di latte copiose, & appresso lo mangiano uerde otto mesi, & il rimanente de l'anno secco, oltre cio uiene tosto in ogni terreno, quātunq; magrisimo, e sostiene senza danno alcuno qualunque ingiuria. Se le donne mancano di latte dei macerare in acqua il cithiso secco, e poi che sara stato una notte à molle, & il di uegnente mescolare con poco uino tre hemine del suo sugo spremuto, se le dia à bere, perche esse in tal guisa staranno sane, & i bambini haueranno copia di latte. Scmina si il cithiso, ouer ne l'autunno cerca à quindici d'Ottobrio, ò ne la primavera. Quando harai ben lauorato la terra, farai le porche, come ne gli horti, e semina l'autunno il cithiso, come si fa l'ozimo, ordinerai poi le piante da primavera scostate quattro piedi per ogni uerso, se non barrai si mi si pianta da primavera le cime del cithiso. Rincalciaui la terra d'attorno alta, se non picue addacquali, ne primi 15. di, poi che comincieranno à germinare li zapperai. In di à tre anni tagliali, e dāne à gli animali. Bastano al cauallo 15. libre di uerde, & al bue 20. à gli altri animali secōdo la proportion de le forze loro. Puo si etiā dio piātare con rami cerca il settembrio, se lo dai à gli animali secco, dannegli poco, perche ha maggior uigo

re, prima lo macererai con acqua, de la qual cauato mescolalo con paglia. Taglierai il cithiso, che uuoi sec care, cerca il mese di Settembre, quando fassi grande il suo seme, e tenutolo al sole poche hore, sinche si siap pi, dopoi seccato ne l'ombra, lo riporrai.

Del salzo, ginestra e canna. Cap. XXXIX.

Pianterai il salzo e la ginestra da primauera crescen do la luna cerca le calende di Marzo. Il salzo ama luoghi humidi, e la ginestra ancho i secchi, ma semi nansi amendue acconciamēto cerca il uignale, perche danno ottime legature per le uiti, pianta si ottimamen te la canna, la cui radice alcuni chiamano cipola altri occhi. Poi che harrai di nuouo lauorato con la uanga il terreno, planterai quando minaccia pioggia, la ra dice de la canna tagliata con acuto ferro. Alcuni sten dono le canne intiere, perche le canne piantate, germi nano da tutti i nodi, ma per lo piu ne nasce cāna sua nida, debole & picciola. Gli è adunque meglio piatar la, come prima ho dimostrato. Voglio adunque che ta gliato il cannetto ogni anno si zapi il luogo profonda mente, e s'addacqui.

De la rosa e de la uiola. Cap. XXX.

Chi uuole seminar la uiola, faccia leuature in ter ra letamata, e lauorata al meno un piede in giu, & habbia apprestate piante d'un'anno, e fatte innan ti à calende di Marzo le fosse. Il seme de la uiola semi nafi da primauera e d'autunno, ne le porche, come le herbe d'horto, e coltiua si parimēte, ma si netti da her be cattine, e zappisi addacquandolo alcuna fiata. La rosa si disponga con fruttici e ramelle alte un piede à

COLV MELLA.

quel tempo che dicemmo de la uiola. Ma bisogna ogni anno zapparla, innanti à calende di Marzo, e podar la per dentro. Perche coltiuata in tal guisa, dura molti anni.

Il fine del libro de gli alberi.

REGISTRO.

CA A B C D E F G H I K L M N O
P Q R S T V X Y Z AA BB CC
DD EE FF GG HH II KK.

Tutti sono Quaderni.



Page 100

100

100

100

100

100

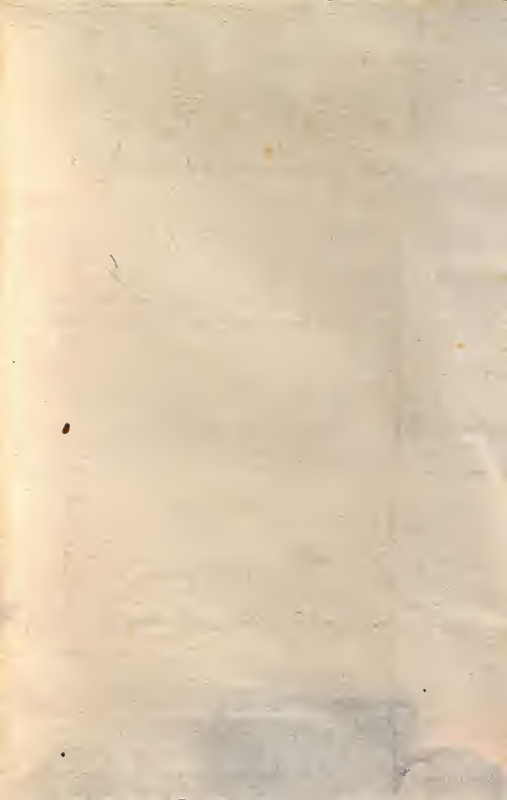
100

100

100

100

100





S.N.VI.2

